

## **Domaine Zind-Humbrecht**

# *Brand Grand Cru, Sélection de Grains Nobles*

 , 375 ml

 **France,**

 **9990006234**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 185 g/l

**Acidity content:** 8.9 g/l



## **Food reccomendations**

from Christina Hilker

### **Linzer slice or apricot tart**

(Wild, Salate, Obst & Nüsse, Nüsse (Schalenobst),  
Südfrüchte)

### **apple pie**

(Käse, Blauschimmel, Obst & Nüsse, Südfrüchte)

### **mango pie with apricot coulis**

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

# Tasting review

by Christina Hilker on 06.01.2012

Christina Hilker: In der Nase betört der 2006er Riesling Sélection de Grains Nobles Brand mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Orangenzesten und kandiertem Ingwer. Ein Duft von süßen Blüten, hellem französischen Nougat und frisch gebackenen Brioche schwebt über Allem. Trotz dem süßen Eindruck der Nase wirkt diese Beerenauslese frisch und anregend. Am Gaumen präsentiert sich der 2006er Riesling Sélection de Grains Nobles Brand mit einer unwahrscheinlich konzentrierten Süße und Dichte. Auch hier kommt die sehr anregende, frische und facettenreiche Säure und Struktur wieder zum Tragen. Ein Elixier der Extra Klasse, das sich erst am Anfang seiner Reife präsentiert deshalb sollte man ihm optimaler Weise noch ein paar Jahre Kellereife gönnen.

Dies ist erst die dritte Riesling Trockenbeerenauslese, die vom Weingut Zind Humbrecht produziert worden ist. Der erste war der Riesling Clos Windsbühl 1989, der zweite der Riesling Rangen 1998 und jetzt führt der Brand 2006 die Serie fort. Die Produktion einer Riesling Trockenbeerenauslese ist nicht das oberste Ziel von Olivier Humbrecht, da immer eine möglichst volle Reife der trockenen Weine angestrebt wird. Wenn die mit Edelfäule befallenen, besten Trauben nur für die Trockenbeerenauslese verwendet werden, könnten die klassischen trockenen Weine darunter leiden. 2006 war dies jedoch kein Thema, da der Edelfäulebefall so hoch war und sich diese Frage erst gar nicht stellte. Die Edelfäuleentwicklung an den alten Reben war spektakulär und es benötigte nur einer kleinen Auslese, um genügend Reichhaltigkeit zu haben diesen Wein zu produzieren. Er ist mit 165° Öchsle bzw. 23° alkoholische Potential, der Vollste dieser drei Trockenbeerenauslesen und auch derjenige mit dem höchsten Säuregehalt.

## Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit intensiven bernsteinfarbenen Reflexen.

## Nase:

In der Nase betört der 2006er Riesling Sélection de Grains Nobles Brand mit getrockneten Aprikosen, Datteln, Orangenzesten und kandiertem Ingwer. Ein Duft von süßen Blüten, hellem französischen Nougat und frisch gebackenen Brioche schwebt über Allem. Trotz dem süßen Eindruck der Nase wirkt diese Beerenauslese frisch und anregend.

## Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2006er Riesling Sélection de Grains Nobles Brand mit einer unwahrscheinlich konzentrierten Süße und Dichte. Auch hier kommt die sehr anregende, frische und facettenreiche Säure und Struktur wieder zum Tragen. Ein Elixier der Extra Klasse, das sich erst am Anfang seiner Reife präsentiert deshalb sollte man ihm optimaler Weise noch ein paar Jahre Kellereife gönnen.

#### Empfehlung:

Wer nicht so lange warten möchte und jetzt schon in den Genuss kommt kann ihn zu folgenden Speisen hervorragend kombinieren.

#### **Brand Grand Cru**

Der Legende nach hat die Sonne im Brand Weinberg mit einem Drachen gekämpft, diesen besiegt und ihn daraufhin in eine dunkle Höhle unter dem Weinberg verbannt, was wiederum die charakteristische Wärme des Bodens dieser Stelle erklären soll. In der Tat verdankt der Weinberg seinen Namen einem Feuer, dem der obere Teil zum Opfer fiel. Der Brand ist einer der bekanntesten Weinberge des Mittelalters. Sein Boden besteht aus schwarzem Granitsand und verschlammten, gröberen Sand, der eine sehr tiefe Verwurzelung ermöglicht. Durch Erosion und Regenwasser werden kleine Mengen an Lehm eingespült, die sich unterhalb der sandigen Schicht ablagern. Hier finden die alten, tief verwurzelten Reben die notwendige Feuchtigkeit, um nicht unter dem trockensten Mikroklima des Elsass zu leiden. Der Weinberg ist steil und nach Süd- Südost orientiert. Er ist vor Nordwinden geschützt und erhält außergewöhnlich viele Sonnenstunden im Jahr. Im Brand wird ausschließlich Riesling angebaut. Der Wein entwickelt blumige und fruchtige Aromen, ohne jemals schwer zu werden und überrascht immer wieder durch seine frühe Reife und das trotzdem vorhandene Lagerpotential.