

## Zind-Humbrecht

# *Rotenberg, Sélection de Grains Nobles*

 , 375 ml

 France,

 9950302057



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 198 g/l

**Acidity content:** 9.6 g/l



## Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Haselnussbrioche mit eingelegten Feigen und**

**Stilton (Vegetarisch)**

(Käse, Blauschimmel, Nüsse (Schalenobst),

Südfrüchte, Vegetarische Gerichte)

**Fasanenconfit mit Quitten und Nüssen**

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn, Obst & Nüsse,

Kernobst, Nüsse (Schalenobst))

**Rüblitorte mit Haselnuss-Sahne**

(Dessert, Sahne, Dessertsaucen, Tarte, Kuchen)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 03.06.2015

Der kalk- und eisenhaltige Boden des Rotenbergs hat im Jahr 2000 einen sehr eleganten Wein mit tief rötlicher Farbe und einer wunderbar ausbalancierten Säure hervorgebracht.

Der Pinot Gris SGN besticht durch seine Aromen von Pfirsich, Honig und tropischen Früchten, den frischen Duft nach Quitte und Birne und den lang anhaltenden Abgang.

Zusammen mit der ausgezeichneten Lagerfähigkeit ist dieser samtig- und kraftvolle strukturierte Pinot Gris eine Bereicherung für jeden Weinkeller.

Farbe:

Bernstein mit orangenen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2008 Pinot Gris Selection de Grains Nobles von Zind Humbrecht birst quasi vor gebündelter Aromatik: Honigwaben, Zwieback, Butterscotch, geröstete Nüsse und gebrannte Mandeln nebst getrockneten Aprikosen und Aachener Printen.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein, wie erwartet, von seiner Süßen Seite. Der hohe Restzucker ist jedoch von der Mineralität des Weines und der klaren Säure des 2008er Jahrgang hervorragend balanciert. Ein sehr kontemplatives Getränk, dass sich außer als Solist hervorragend zu Wildgerichten und Desserts mit hohen Anteilen von Nüssen eignet.