Zind-Humbrecht

Chardonnay Auxerrois ZIND

, 750 ml

France,

9950302338

,

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	3 g/l
Acidity content:	5.2 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Shiitake-Congee mit Rayu

(Gemüse & Vegetarisch)

Kaisergranat mit Krustentiersauce, Fenchel und Selleriepüree

(Meeresfrüchte)

Poularde getrüffelt aus der Salzkruste mit Morcheln, grünem Spargel und Kartoffelgratin

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 16.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

1989, 2 Jahre nach dem Erwerb des Clos Windsbuhl, beschlossen wir, im kühlsten Teil des Clos, der dem Wald am nächsten liegt, Auxerrois und Chardonnay zu pflanzen. Diese beiden Rebsorten wurden immer zusammen verschnitten, aber 2001 waren wir gezwungen, den Wein als Zind „Vin de France" herauszugeben, da die Chardonnay-Traube in der AOC Elsass-Wein nicht erlaubt ist (nur Crémant d'Alsace).

Die Muschelkalkböden des Clos Windsbuhl verleihen diesem Wein immer eine fantastische Struktur und eine erstaunliche Langlebigkeit für diejenigen, die genügend Geduld haben. Der Zind wurde in traditionellen großen Holzfässern vergoren und verblieb bis zur Füllung auf der Vollhefe.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Zind mutet intensiv im Duft an, Mango, Limette, Orange, Ingwer, reifer Apfel, begleitet von feiner Tabak-Note machen den Auftakt. Mit Sauerstoffkontakt tritt die betörende kalkige Note in den Vordergrund und eine Zündplättchen-Aromatik, wie wir sie von großen Burgundern in der Jugend kennen. Eleganz, Spannung und Tiefe sind bereits in der Nase allgegenwärtig.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er geschliffen, straff und betört neben der ausgeprägten Zitrusfrucht mit einer überaus belebenden Säure und einer tiefen steinigen Mineralität, die zupackt und den Verkoster vollends in ihren Bann zieht. Der lange, intensiv salzige Nachhall und der feine Gerbstoff verweisen auf sein fantastisches Reifepotential. Der perfekte Begleiter zu klassischer französischer Küche und zu asiatisch angehauchten Umami-Gerichten. Eine echte Alternative zu den hochpreisigen Weinen aus Burgund, was für eine Freude, was für ein echter Geheimtipp aus meinem geliebten Elsass.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.