Zind-Humbrecht

Clos Windsbuhl Trie Speciale, Sélection de Grains Nobles

, 750 ml

France,

9990006207

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	350 g/l
Acidity content:	6.9 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

(Geflügel, ungestopfte Gänseleber)

(Dessert, Tarte, Kuchen)

(Käse, Weichkäse mit gewaschener Rinde)

Tasting review

by Christina Hilker on 14.12.2012

Farbe:

Funkelndes Bernstein.

Nase:

In der Nase vermittelt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale den Duft von flüssigem Waldhonig, Orangeat und gebrannten Mandeln. Schon vom Duft her bekommt man das Gefühl, ein Dessert im Glas anzutreffen.

Gaumen:

Diesen Eindruck bestätigt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale am Gaumen. Opulent, konzentriert und sehr geschmeidig rinnt diese Trockenbeerenauslese den Gaumen hinunter. Erfrischende Zitrusnoten im langen Nachhall verleihen dieser Opulenz Spiel und Facette; dies wird durch den niedrigen Alkohol noch angenehm unterstrichen.