Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Jebsal

, 750 ml

France,

9950302310

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.5 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Ungestopfte Gänseleber mit Aprikosen und Sesamknusper

(Geflügel)

Lammspieße mit Pomelo-Joghurt-Sauce

(Fleisch)

Ziegenkäse mit Apfel und Wildkräuter-Salat, dazu geröstete Walnüsse

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 07.05.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Das Clos Jebsal liegt direkt unterhalb des Grand Cru Brand, getrennt durch eine beeindruckende geologische Verwerfung, die den Granit (primäre Epoche) des Brand und die Gipsmergel des Keuper (sekundäre Epoche) sehr genau abgrenzt. Dieser kleine Clos von 1,3 ha wurde von meinem Vater Léonard Ende der 1970er Jahre neu angelegt und 1983 mit Pinot-Gris bepflanzt. In Südlage, an einem sehr steilen Hang, reifen die Trauben schnell. Der Mergelboden ist im unteren Teil des Clos und auf den Terrassen tief und kalt, während der Kalkstein im oberen Teil stärker hervortritt.

Info zum Ausbau:

Da die Weinlese einen ganzen Monat früher stattfindet, waren die Temperaturen im September leider zu hoch und die Fäulnis entwickelt sich nicht so schön wie später im Oktober oder November. Seit 2020 produziert Clos Jebsal daher sehr trockene Weine, behält aber seine Fähigkeit Weine hervorzubringen, die fantastisch reifen können.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Pinot Gris Clos Jebsal ist geprägt von intensiver Hefewürze, Äpfeln, Quitten, Walnüssen und getrockneter Aprikose. Zugleich strahlt er eine salzige Note aus, die ihm Finesse und Frische verleiht, ein wahrlich anregender und zugleich charmanter Pinot Gris in jeder Hinsicht.

Gaumen:

Viel Schmelz, saftige Frucht, zarte Salzigkeit, eine belebende Säure und ein pikanter Gerbstoff zeichnen diesen Pinot Gris aus. Er umspielt das Essen, welches ihn begleitet, vortrefflich, und seine Säure und Salzigkeit steuern eine belebende Frische zu gehaltvollen Speisen bei. So bereitet Pinot Gris Freude! Der lange Nachhall verweist auf sein hervorragendes Reifepotential.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn ca. zwei Stunden vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.