

# Zind-Humbrecht

## *Pinot Blanc Turckheim*

 , 750 ml

 France,

 9950302327



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 4.5 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Ente aus dem Bräter mit Aprikosen, Honig und**

**Rosmarin**

(Geflügel)

**Gemüsemaultaschen mit singhalesischem Gelbe-**

**Beete-Ragout und Karotten-Ananas-Topping**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Paniertes Rotbarschfilet mit gebackenen Kartoffeln**

**und Zitronenremoulade**

(Fisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.12.2023

## Informationen zum Wein

Der *Pinot Blanc* stammt von den kiesigen Böden des Schwemmkegels des Flusses Fecht in Turckheim. Auch wenn er *Pinot Blanc* heißt, ist es immer eine Cuvée aus Weißburgunder und Auxerrois. Die klassische Ausgewogenheit dieses Weins ermöglicht eine schnelle Gärung in den klassischen ovalen Eichenfässern des Weinguts, wo der Wein bis zur Flaschenabfüllung auf der Vollhefe lagert.

## Farbe

Helles Goldgelb mit leicht grünem Reflex

## Nase

Der *2022er Pinot Blanc Turckheim* öffnet sich mit einer deutlichen Nase von weißen und gelben Blüten, die sich mit einer ebenso deutlichen würzigen Note von Anis und Muskat verbinden. Dann kommt die Frucht, die sich aus reifen Birnen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten zusammensetzt und von ein wenig Wachs und Honig begleitet wird. Auch wenn es Honignoten im Duft gibt, wirkt der Wein doch frisch und lebendig und keinesfalls süß.

## Gaumen

Am Gaumen bestätigt der *Pinot Blanc* diese Frische und Saftigkeit, gleichzeitig wirkt er wieder würzig und kraftvoll. Es ist ein eleganter Elsässer mit einer lebendigen und gleichzeitig seidigen Säure, der die nasalen Noten von Anis und Muskat wieder aufgreift und fast so wirkt, als wäre ein Schuss Gewürztraminer im Wein gelandet. Das erhöht noch seine Komplexität und die Möglichkeiten am Esstisch.