

## Zind-Humbrecht

# *Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru*

 , 750 ml

 France,

 9950302351



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.7 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Carpaccio von Steinpilzen mit Haselnussöl, Limone  
und Kerbel, dazu getoastetes Baguette**  
(Gemüse & Vegetarisch)

**Lachsfilet angeräuchert mit Trüffel und Mangold**  
(Fisch)

**Fasan mit Aprikose und Räucherspeck, dazu  
Wildreis**  
(Wildgeflügel)

# Tasting review

by Christina Hilker on 17.04.2024

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in Grand Cru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Grand Cru du Rangen befindet sich im äußersten Süden der Elsässer Weinstraße, in einer höheren Lage als die meisten anderen Grands Crus im Elsass: 350 bis 480 m. Eingebettet in ein enges und kaltes Tal, in der Nähe der höchsten Vogesengipfel, ist das Klima kälter, so dass der Rangen im Frühjahr immer erst spät zum Austrieb kommt. Der steile, nach Süden ausgerichtete Hang (90 %) ermöglicht es, das kalte Klima des Thann-Tals auszugleichen und den Trauben eine hohe Reife am Ende der Saison zu verleihen. Die Stärke der Rangen-Weine liegt jedoch in dem einzigartigen vulkanischen Boden, der aus verdichteter Asche besteht und reich an Mineralien ist. Dieser besondere Boden bringt Weine mit einer außergewöhnlichen Mineralität und einem hohen Anteil an rauchigen Komponenten hervor.

Der Jahrgang 2022 zeigt ein Gleichgewicht, das für einen sehr warmen und sonnigen Jahrgang recht trocken und straff ist. Dies lässt sich dadurch erklären, dass das Klima in Thann ganz anders ist als im restlichen Elsass.

Farbe:

Intensives, leuchtendes Goldgelb.

Nase:

Unverkennbar zeigt sich der großartige 2022er Riesling Clos Saint Urbain Rangen de Thann in der Nase rauchige, flintige Duftnoten sind in seinem jugendlichen Stadium präsent, ich bekomme direkt das Gefühl in der imposanten Steillage umgeben von Vulkangestein zu stehen. Jodige und salzige Anklänge sind ebenso präsent, dieser Wein benötigt dringend Luft

und sollte direkt mit viel Schwung in die Karaffe gefüllt werden um seine Komplexität und Schönheit zu offenbaren. Nach längerer Belüftung treten Mango, Passionsfrucht, Salzzitrone und Weinbergs Pfirsich hinzu, man kann erahnen, was er mit ein paar Jahren der Reife darbieten wird. Was für ein Monument von einem Wein!

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt zeigt sich die Zitrusfrucht besonders intensiv mit deutlich salziger Prägung und griffigem Gerbstoff, was für eine Struktur, was für ein lebendiges Feuerwerk.

Dabei ist er von einer unglaublichen Frische beseelt, die Ihres Gleichen sucht, wahrlich Power without Weight, aber auch ein Wein, der noch nicht gedacht ist für den unmittelbaren Genuss. Am besten erstmal ab in den Keller damit. In ein paar Jahren wird man das Gefühl bekommen, ein Feuerwerk abzubrennen, wenn man ihn trinkt. Solche Weine sind gemacht für die Ewigkeit und Gott sei Dank gibt es noch Meister wie Olivier und Pierre Emile Humbrecht, die verstehen eine solche Qualität einzufangen und auf die Flasche zu bringen.

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.