



Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru



, 750 ml



France,



9950302291



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 8 g/l

Acidity content: 4.5 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Safranrisotto mit grünem Spargel und knusprigen

Möhren

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt mit orientalischen Gewürzen,

Kichererbsen, Sanddorn und Couscous

(Fisch)

Taube auf Holzkohle gegrillt mit roten Linsen,

Ananas und Rum-Limettencreme

(Geflügel)

Tasting review

by Christina Hilker on 04.10.2022

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 GrandCru-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:

Die steilen Hänge des Grand Cru Rangen überblicken die Altstadt von Thann und den Fluss Thur, der zu ihren Füßen fließt. Dieser Hang ist sicherlich einer der spektakulärsten des Elsass (und Frankreichs), aber sein Ruf in der Geschichte des elsässischen Weins beruht eigentlich auf seiner einzigartigen und seltenen Geologie. Das Terroir von Rangen besteht aus Grauwacken (komprimierte Vulkanasche) und ist in der Lage, Weine von einer geschmacklichen Stärke hervorzubringen, die beeindruckt. Vor allem aber bringt der Rangen Weine von unvergleichlicher Energie hervor.

Info zum Ausbau:

Wie bei vielen Pinot-Gris, die auf dem Weingut erzeugt werden, ist es heute einfacher, trockene Weine zu erzeugen als süße (hochwertige Botrytis ist selten), vorausgesetzt natürlich, dass die Ernte zum optimalen Zeitpunkt erfolgt. In der Vergangenheit wurde die Ernte im Elsass über mehrere Wochen oder Monate verteilt. Angesichts der globalen Erwärmung ist es notwendig, die gleiche Fläche zwei- bis dreimal schneller zu ernten, was auch eine Organisation voraussetzt, die es erlaubt, im Keller reaktiver zu sein. Der Grauburgunder Rangen ist ein Wein, der schnell gärt, aber eine längere Reifung (17 Monate für den 2020er) in Fässern auf der Hefe ermöglicht es, sein kraftvolles Gleichgewicht zu verfeinern.

Farbe:

Elegantes, mittleres Goldgelb mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Nach einem Tag der Öffnung strömt es aus der Karaffe mit einer Intensität heraus, die ihresgleichen sucht. Das ist Rangen mit seiner ganzen Strahlkraft: Bitterorangen, kandierte Orangenzesten, getrocknete Aprikosen, kandierter Ingwer, aber auch helle Früchte, wie Pfirsich, Birne und Honigmelone. Alles wirkt sehr saftig und animierend. Gewürze wie Kardamom und Zimt und feine Anklänge von Weihrauch reihen sich ein. Die typischen rauchigen und flintigen Aromen befinden sich gerade noch etwas im Hintergrund, werden aber mit weiterer Reife stärker hervortreten. Ein unglaublich eleganter und feingliedriger 2020er Pinot Gris aus dem Rangen zeigt sich hier mit fantastischer Vielschichtigkeit und Tiefe.

Gaumen:

Gelangt dieses Monument von Wein auf die Zunge, entsteht der Eindruck, man habe gerade in eine überreife Ananas gebissen und der Saft rinne die Mundwinkel entlang. Fruchtsüße begleitet von feinem Tannin, kompakter Würze und einer prägnanten und präzisen Säure. Er scheint mit seiner salzigen, kristallinen Struktur geradezu über die Zunge zu ziehen, um dann in einen schier endlosen Nachhall zu münden. Er befindet sich noch in seinen Kinderschuhen und wird sich in ein paar Jahren noch großartiger, noch wunderschöner präsentieren als zum jetzigen Zeitpunkt!

Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen. Einige Tage der Öffnung lassen ihn noch zusätzlich gewinnen.