Zind-Humbrecht

Heimbourg, Sélection de Grains Nobles

, 375 ml

France,

9990006200

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	219 g/l
Acidity content:	8.3 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

(Dessert, Schoko)

(Obst & Nüsse, Dörrobst)

(Käse, Blauschimmel)

Tasting review

by Christina Hilker on 14.12.2012

Der nach Westen gerichtete Weinberg Heimbourg genießt ideale Bedingungen für die Entwicklung von Edelfäule (botrytis), was sich im Jahr 2005 ganz besonders zeigte. Der daraus hervorgegangene Pinot Gris 2005 SGN zeigt ausgesprochen intensive Düfte nach Edelfäule, Bienenwachs, Honig und Harz. Der Gaumen präsentiert Aromen von Aprikose und weißen Früchten und die herrliche Süße des hohen Restzuckers wird durch den Alkoholgehalt harmonisch ausbalanciert. Der Abgang ist lang anhaltend. Eine delikate Trockenbeerenauslese mit einen außergewöhnlichem Lagerpotential.

Farbe:

Funkelndes Bernstein.

Nase:

Die Nase des 2005er Pinot Gris Heimbourg Sélection de Grains Nobles präsentiert sich würzig und süß zugleich. Aromen von getrockneten Früchten, Honig und Harz vermischen sich mit weißem Pfeffer, Galgant und Kardamom; zarte Anklänge von Zedernholz und Tabakkiste sind ebenfalls zu erkennen.

Gaumen:

Auch am Gaumen bietet der 2005er Pinot Gris Heimbourg Sélection de Grains Nobles ein schönes Wechselspiel zwischen konzentrierter Süße und pikanter Würze. Herzhafte Speisen und Desserts mit süßlichen Einschlägen stehen ihm hervorragend zu Gesicht.

Der nach Westen gerichtete Weinberg Heimbourg genießt ideale Bedingungen für die Entwicklung von Edelfäule (botrytis), was sich im Jahr 2005 ganz besonders zeigte. Der daraus hervorgegangene Pinot Gris 2005 SGN zeigt ausgesprochen intensive Düfte nach Edelfäule, Bienenwachs, Honig und Harz. Der Gaumen präsentiert Aromen von Aprikose und weißen Früchten und die herrliche Süße des hohen Restzuckers wird durch den Alkoholgehalt harmonisch ausbalanciert. Der Abgang ist lang anhaltend. Eine delikate Trockenbeerenauslese mit einen außergewöhnlichem Lagerpotential.