

Zind-Humbrecht

Rotenberg, Sélection de Grains Nobles

 , 375 ml

 France,

 9990006223



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 273 g/l

Acidity content: 8.7 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Wild, Hase,

Obst & Nüsse, Südfrüchte)

(Käse, Blauschimmel)

(Dessert, Tarte, Kuchen)

Tasting review

by Christina Hilker on 14.12.2012

Der kalk- und eisenhaltige Boden des Rotenbergs hat im Jahr 2000 einen sehr eleganten Wein mit tief rötlicher Farbe und einer wunderbar ausbalancierten Säure hervorgebracht.

Der Pinot Gris SGN besticht durch seine Aromen von Pfirsich, Honig und tropischen Früchten, den frischen Duft nach Quitte und Birne und den lang anhaltenden Abgang.

Zusammen mit der ausgezeichneten Lagerfähigkeit ist dieser samtig- und kraftvolle strukturierte Pinot Gris eine Bereicherung für jeden Weinkeller.

Farbe:

Intensives Bernstein.

Nase:

Der 2005er Pinot Gris Rotenberg Sélection de Grains Nobles präsentiert sich mit unwahrscheinlicher Konzentration und Süße in der Nase. Getrocknete Aprikosen, reife Äpfel, Birnenkompott und flüssiger Honig vermischen sich mit süßem Trockengebäck, Bienenwachs und Brioche.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Süße des 2005er Pinot Gris Rotenberg Sélection de Grains Nobles so unwahrscheinlich intensiv, dass Sie angenehm den Gaumen reizt. Nicht nur durch die extrem konzentrierte Süße, sondern auch durch die anregende Säure und die bestechende Mineralität verbleibt dieses Elixier sehr lange auf der Zunge. Fast schon ein Dessert für sich braucht dieser edelsüße Tropfen kaum Begleitung. Schöne Akzente kann man mit pikanten Speisen und Desserts setzen.

Der Weinberg Rotenberg genießt durch die fast identische Topographie ähnliche Klimabedingungen wie der Heimbouurg. Der Ernteertrag im Rotenberg fiel 2005 etwas geringer aus, doch dafür ist die Reichhaltigkeit der Trockenbeerenauslese höher. Der rote, eisenhaltige Kalkboden des Rotenberg liegt in einem Gebiet mit einem späten Reifezeitpunkt und so erlangen die Trauben eine sehr gute Säurebalance. Der 2005er Rotenberg ist so reichhaltig, dass es fast ein Trie Spezial geworden wäre (über 200 Öchsle). Der Wein garte in einem kleinen 600 Liter Fass und es blieben fast 300g Restsüße zurück. Die Nase zeigt starke Düfte von weißem Fruchtfleisch wie Birne, reife Äpfel, Pfirsich und Aprikose. Es ist ein voller Wein, doch die Säure hält die gewaltige Süße unter Kontrolle und hinterlässt ein wunderbar delikates Gefühl. Mit seinen unglaublich intensiven Aromen von Honig und Toast und

seiner großartig komplexen Säure und Länge verlangt der Wein jetzt nach einem guten Keller.