

Zind-Humbrecht

Clos Jébsal, Sélection de Grains Nobles

 , 750 ml

 France,

 9950302179



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 217 g/l

Acidity content: 7.7 g/l



Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Taubenbrüstchen mit gebratener Entenleber und
gebratenen Apfelscheiben**

(Geflügel, Ente, Taube, Leber, Kernobst)

**Hummerschwänze vom Grill mit Tandoori-
Orangencrème**

(Meeresfrüchte, Hummer & Langusten)

**Walnusstörtchen mit Aprikosensauce (vegetarisch,
Dessert)**

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.03.2019

Die Tatsache, dass die Trauben im Clos Jepsal früh reifen, gibt die Gelegenheit, sie auszuwählen und somit weniger vom Wetter abhängig zu sein. Wie keine andere Trockenbeerenauslese in 2005, ist dieser Wein wunderbar ausgewogen und delikater. Er besitzt ein nahezu endloses Lagerpotential.

Information zum Wein:

Jahrgang:

Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959.

Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbouurg, Goldert ... Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangens, Hengst und Clos Jepsal am 26. September. Nur im Clos Jepsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Der Weinberg Clos Jepsal liegt in direkter Nachbarschaft zu den Weinbergen Brand und Heimbouurg in Turckheim. Der Clos verfügt jedoch über einen anderen Boden; denn er ist die einzige Lage in Turckheim, bei der sowohl Keuper, blauer Ton als auch Gips vorkommen. Darauf bezieht sich auch der Name *Jepsal*, was so viel heißt wie »là où il y a du gypse« – also dort, wo der Gips ist. Die Mergelböden sind tief, kühl und haben ein außergewöhnliches Wasserspeichervermögen. Dieser Clos produziert regelmäßig Weine von Überreife (inklusive Botrytis), was in direktem Zusammenhang mit der Bodenfeuchtigkeit steht. Der Clos befindet sich, nach Süden ausgerichtet, an einem steilen Hang, was die Bodenerwärmung fördert und eine gute Drainage bewirkt. In 2017 gab es zum ersten Mal nach Jahren wieder eine Beerenauslese.

Vergärung:

Der Wein verfügt über 188 g/l Restzucker bei 5,4 g Säure und einem pH-Wert von 3,45. Der Ertrag lag bei 14 hl/ha.

Farbe:

intensives Goldgelb

Nase:

Die *Sélection de Grains Nobles* aus dem Clos Jébsal zeigt eine intensive Nase von eingekochten Zitrusfrüchten, ganz so, als würde man gerade eine bittere Orangenmarmelade zubereiten und sie mit Zitronenstücken verfeinern, mit Steinobst und Vanille. Der hohe Anteil an Botrytis zeigt sich in einem Duft von Honig, Bienenwachs und Lack. Trotzdem wirkt der Wein in der Nase nicht wirklich süß, sondern eher cremig.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich ein großer Reichtum an satter Steinobstfrucht, die aber durchdrungen ist von hellen, frischen Zitrusfrüchten, kühlem Stein, etwas Haselnuss und Orangeat. Natürlich ist das ein schwelgerischer Wein mit großer Süße. Doch diese ist sehr gekonnt balanciert, wirkt nie schwer, eher schwebend und harmonisch mit großartiger Länge und Dichte. Im Finale trifft die Süße auf bitter-pikante und würzige Noten. Das ist noch kein Wein für jetzt, sondern er sollte noch ein paar Jahre zur Seite gelegt werden, bevor man ihn dann über Jahrzehnte hinweg genießen kann.