

Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

 , 750 ml

 France,

 9950302279



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 5 g/l

Acidity content: 7 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Avocado, Grapefruit-Spalten und geröstete

Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Salzzitronen und Thymian-Risotto

(Meeresfrüchte)

Chateaubriand mit Orangen-Estragon-Butter,

Blutorangen und Roter Bete

(Fleisch)

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 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 Brand befindet sich auf einem Muttergestein aus Biotitgranit (mit zwei Glimmern) auf den Höhen des Dorfes Turckheim, gegenüber den Vogesen. Dieses in der Geschichte des Elsässer Weins bekannte Terroir verdankt seine Berühmtheit wahrscheinlich der Intensität und Brillanz seiner Weine. Am Ende des tiefen Münstertals gelegen, ist es nach Süden hin auf steilen Hängen ausgerichtet und profitiert von einem heißen und trockenen, aber auch windigen Klima mit kühler Luft, die nachts das Tal hinunterzieht. Der so genannte Turckheim-Granit ist reich an schwarzem Glimmer, der bei seiner Zersetzung Ton mit einer hohen Austauschfläche freisetzt, was die Mineralität der Weine garantiert.

Info zum Ausbau:

Im Brand reifen die Trauben schnell, vor allem wenn sie von den günstigen Sommerniederschlägen profitieren, wie im Jahr 2020, als am ersten Augustwochenende 80 mm Wasser in wenigen Tagen fielen. Der Brand ist wahrscheinlich das Terroir des Weinguts, das die größte Präzision bei der Wahl des Erntetermins für den Riesling erfordert. Es ist regelmäßig die erste Grand-Cru-Lage, die geerntet wird, aber auch eine der Lagen, die am längsten braucht, um ihre Gärung zu beenden!

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Er zeigt sich noch etwas schüchtern, der 2020er Riesling Brand, deshalb muss er dringend mit viel Schwung in die Karaffe. Ein Meer von Aromen, welches an Grapefruit, Limette, nasse Steine und Thymian erinnert, wird begleitet von der intensiv ausgeprägten Mineralität des Granitfelsens, auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:

Fest und etwas streng wirkt er am Gaumen, die straffe Frucht zieht mit intensiver Säure und Salzigkeit über die Zunge. Er fordert den Verkoster mit seiner Jugendlichkeit und Intensität geradezu heraus. Ein Wein, der noch eine weite Reise vor sich hat, bis er sich in seiner kompletten Schönheit zeigen wird. Solche Rieslinge sind gemacht für die Ewigkeit und lassen immer wieder mein Herz als Elsass-Liebhaberin hüpfen!

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.