Zind-Humbrecht

Heimbourg, Sélection de Grains Nobles

, 375 ml

France,

9990006201



Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	240 g/l
Acidity content:	7.5 g/l

Tasting review

by on 14.12.2012

Die Gewürztraminertraube ist durch die dicke Fruchthaut widerstandsfähiger gegen Edelfäule und dies erklärt, weshalb häufiger Trockenbeerenauslesen der Pinot Gris Traube produziert werden. Im Jahr 2005 ergab sich jedoch die Chance (zuletzt 1989!), dank den exzellenten Wetterbedingungen und der Intensität des Edelfäule- Befalls, eine Gewürztraminer Trockenbeerenauslese in diesem Weinberg zu erreichen. Sobald die Säurebalance perfekt war, wurden die Beeren gezielt in dem Bewusstsein ausgewählt, dass der Wein eine sehr hohe Zuckerkonzentration bewältigen kann. Die einzige Beeinträchtigung ist, dass die Produktion mikroskopisch klein ist (1000 halbe Flaschen von 1 Hektar). Die Nase zeigt unglaublich delikate Düfte von alten Rosen, Litschi, Orangenmarmelade, kandierten Früchten und herrlichen Honignoten. Der Gaumen weiß die Süße sehr gut hinter der weichen, samtigen Struktur zu verbergen und präsentiert, wie die Nase, eine gewaltige Auswahl süßer Früchte. Eine komplexe, harmonische Trockenbeerenauslese mit einem langen Abgang und voller Finesse.