



Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos Windsbuhl



2022, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950302362



Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 40 g/l

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud
Nashi-Birne, grüne Johannisbeeren Sesamcrunch
und Karottenkraut (Andreas Krolik, Restaurant La**

Fleur **)

(Gemüse & Vegetarisch)

Regenbogen Forelle mit getrockneten

Holunderblüten, Melisse-Perlen und Buttermilchgel

(Heinrich Schneider, Terra The Magic Place **)

(Fisch)

Langustino Tempura mit Tom Yam Sud, Miso

Aubergine und Kaffir Sticky Reis (Bernd Bachofer,

Restaurant bachofer *)

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.04.2024

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Clos Windsbuhl liegt oberhalb des Dorfes Hunawihr und bietet einen schönen Blick auf die elsässische Talsohle und die berühmte Kirche Saint-Jacques le Majeur. Durch seine Lage in der Nähe des Vogesenwaldes auf 300/350 m Höhe reift dieser Weinberg relativ spät, obwohl er an einem steilen Hang von Osten nach Süden ausgerichtet ist. Der kleine "windige Hügel" liegt auf einem alten Kalksteinfelsen, dem "Muschelkalk" aus der Trias-Zeit. Die Reben haben wenig Oberboden, sind nicht sehr wüchsig und werden stark von dem magnesiumreichen, kalkhaltigen Muttergestein beeinflusst, und das gilt auch für die Weine!

Im Jahr 2022 genoss der Windsbuhl perfekte Reifebedingungen. Die kühlende Wirkung der Höhenlage und des nahe gelegenen Waldes glich die Wärme des Jahrgangs aus. Der Gewürztraminer reifte sehr gut zu einer klassischen süßen Ausgewogenheit heran. Die Trauben wurden sehr gesund geerntet.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Gewürztraminer Clos Windsbuhl ist einfach wundervoll, betörend strömen die Duftnoten aus dem Glas heraus und sind bereits dort mit einer Frische und Mineralität beseelt die ihresgleichen sucht. Orangengranité, Salzzitrone, Rosmarin, Eisenkraut und kandierter Ingwer verbinden sich mit Zimt und getrockneten Rosenblüten. Alle Aromen bestechen geradezu mit Ihrer Feinheit und Finesse die sich überaus vielschichtig auffächert.

Gaumen:

Kühl und belebend wirkt dieses Meisterwerk, die zarte Süße verbindet sich mit einer angenehm herben Note, die an Orangenesten und Grapefruit erinnert. Salzig und mineralisch der Mittelbau und dann tanzt er Feengleich in den nicht enden wollenden Nachhall. Was für ein Meisterwerk eines Gewürztraminers, der die Sinne verführt und mit jedem Schluck zu einem weiteren einlädt. Ein wundervoller Solist und der perfekte Begleiter zu salzig, süßen und aromareichen Gerichten, die ähnlich kunstvoll sein dürfen wie er selbst. Er zeigt sich gerade in einer sehr schön offenen Phase und besitzt zugleich ein grandioses Entwicklungspotential.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten, ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.