Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2014, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302111

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	6 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Lachs unter der Schwarzwurzelkruste mit Cremespinat auf Wildreis

(Fisch, Wurzelgemüse, Lachs, Blattgemüse, Wildreis, Reis)

Wachtel im Nudelblatt mit Gänseleber, weißer Trüffelsauce und Topinambur Gemüse

(Trüffel, Wurzelgemüse, Wildgeflügel, Leber, Wachtel, Pasta)

Blätterteigpastete gefüllt mit geräuchertem Bries und Waldpilzen (vegetarisch)

(Pilze und Trüffel, Bries, Blätterteig, Brick-Teig, Hefegebäck, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.10.2016

Farbe:
Intensives Goldgelb mit zarten kupferfarbenen Reflexen.

Nase:
Der 2014er Riesling Clos Saint Urban Rangen de Thann präsentiert sich sehr kraftvoll und kompakt in der Nase. Er benötigt erst mal eine Karaffe und sehr viel Luft dann deutet sich seine vielschichtige Opulenz langsam an. Aromen von Aprikosen, Orangen, Orangenkonfitüre, süße duftige Blüten und Honig betören im Auftakt. Herbe und würzige Anklänge von Baumrinde, Scharfgarbe und dunkler feuchter Erde fassen diese charmanten und süßlichen Aromen wunderschön ein. Tiefgründige, kühl anmutende Mineralität schwebt in Kombination mit den typischen rauchigen Noten über allem. Was für ein vielschichtiges Kunstwerk offenbart sich uns hier bereits in der Nase.

Gaumen:
Am Gaumen attackiert uns der 2014er Riesling Clos Saint Urban Rangen de Thann förmlich mit viel gelber Frucht in Kombination mit einer überbordenden salzigen Mineraliät und präzisen Säure, die Zunge angenehm herausfordert. Ein Riesling, der einen packt und nicht mehr loslässt. Druckvoll, komplex wunderschön aber noch nicht gedacht für den unmittelbaren Genuss, am besten ab in den Keller damit, denn in ein paar Jahren wenn man ihn trinkt wird man das Gefühl bekommen ein Feuerwerk abzubrennen.

Empfehlung:
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.