



**Zind-Humbrecht**

# *Pinot Gris Clos Windsbuhl*



2014, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950302235



Pinot Gris/Grauburgunder

**Alkoholgehalt:** 14,0 %

**Restsüße:** 7 g/l

**Gesamtsäure:** 6.1 g/l



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

**Rohmilchkäseauswahl mit Fruchtbrot und**

**gedörrten Aprikosen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratenes Kalbsbries mit Morchelrahm und**

**Topinamburstampf**

(Fleisch)

**Maledivisches Fisch-Curry mit Ananas,**

**Wurzelgemüse und Basmati-Reis**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2022

Farbe:

Strahlendes Goldgelb

Nase:

Das 2014er Exemplar des Clos Windsbuhl Pinot Gris von Zind-Humbrecht aus dem Alsace startet eindrucksvoll in der Nase. Tarte Tatin und gebackene Quitte dominieren das Bild. Aber sehr intensiv buhlen auch Sauerteigbrot sowie Butterstreusel um die aromatische Vorherrschaft. Kandierte Ingwer sowie kandierte Zesten von Orange und Zitrone bilden eine zweite intensive Ebene. Ganz zart lassen sich Kurkuma und Safran erahnen. Bei all diesen laustarken Aromen wirkt er jedoch immer kühl und linear. Mit zunehmendem Sauerstoff und steigender Temperatur im Glas erschließen sich zusätzlich Mango, Papaya und Passionsfrucht. Die orientalische Würze kommt nun deutlich intensiver zum Vorschein. Datteln, getrocknete Feigen und heimisches Dörrobst ergänzen diesen Gedanken kongenial.

Gaumen:

Am Gaumen geht er direkt aufs Ganze. Das Fundament für diesen Wein bildet ein straffes Gerüst aus gehörigem Säuredruck, reichlich Frucht und viel Finesse. Clos Windsbuhl präsentiert sich steinig, karg und nicht ansatzweise von Süße oder Konzentration geprägt. Die Frucht ist deutlich spürbar und entspricht in etwa den Eindrücken der Nase. Aber er ist mit so viel Trinkfluss und Eleganz versehen, dass die Frucht sich kaum aufbauen kann. Eine irre Mineralität wirkt zusätzlich kühlend und setzt weitere Kontrastpunkte zur Frucht. Er zieht sich enorm in die Länge und wirkt im Nachhall wie festgenagelt. Minutenlang drehen sich die Aromen im Kreis.