Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourg, Sélection de Grains Nobles

2005, 375 ml

Frankreich, Elsass

9990006200

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	10,0 %
Restsüße:	219 g/l
Gesamtsäure:	8.3 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Dessert, Schoko)

(Obst & Nüsse, Dörrobst)

(Käse, Blauschimmel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2012

Farbe:

Funkelndes Bernstein.

Nase:

Die Nase des 2005er Pinot Gris Heimbourg Sélection de Grains Nobles präsentiert sich würzig und süß zugleich. Aromen von getrockneten Früchten, Honig und Harz vermischen sich mit weißem Pfeffer, Galgant und Kardamom; zarte Anklänge von Zedernholz und Tabakkiste sind ebenfalls zu erkennen.

Gaumen:

Auch am Gaumen bietet der 2005er Pinot Gris Heimbourg Sélection de Grains Nobles ein schönes Wechselspiel zwischen konzentrierter Süße und pikanter Würze. Herzhafte Speisen und Desserts mit süßlichen Einschlägen stehen ihm hervorragend zu Gesicht.

Der nach Westen gerichtete Weinberg Heimbourg genießt ideale Bedingungen für die Entwicklung von Edelfäule (botrytis), was sich im Jahr 2005 ganz besonders zeigte. Der daraus hervorgegangene Pinot Gris 2005 SGN zeigt ausgesprochen intensive Düfte nach Edelfäule, Bienenwachs, Honig und Harz. Der Gaumen präsentiert Aromen von Aprikose und weißen Früchten und die herrliche Süße des hohen Restzuckers wird durch den Alkoholgehalt harmonisch ausbalanciert. Der Abgang ist lang anhaltend. Eine delikate Trockenbeerenauslese mit einen außergewöhnlichem Lagerpotential.