

 **Zind-Humbrecht**

Pinot Gris Heimbourg

 , 750 ml

 France,

 9950302380



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.7 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Geschmortes Apfel-Sauerkraut aus dem Ofen mit
Püree**

**Gebratener Zander auf Quittenkraut mit Apfel-
Cidre-Sauce**

**In Cidre geschmorte dicke Rippe vom
Jungschwein mit Wurzeln aus dem Ofen**

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Christoph Raffelt: Wunderbar ist die Saftigkeit und die Cremigkeit am Gaumen. Der *Heimbourg* liefert eine intensive Kernobst- und auch eine reife Zitrusfrucht, dazu anschmiegsamen Gerbstoff und vor allem eine vibrierend frische Säure samt salziger Mineralität. Auch am Gaumen zeigt sich wieder die Kombination aus Apfel und Apfelschale, Quitte, etwas Hopfen und Wachs. Der *Pinot gris* hat ein ellenlanges Finale und bleibt frisch und charmant bis in die letzte Sekunde hinein.

Farbe:

Goldgelb mit altgoldenen Reflexen.

Nase:

Geschlossen, dicht und komplex zeigt sich der 2023 Heimbourg Pinot Gris von Zind-Humbrecht in der Nase. Es riecht viel, ist aber nicht greifbar, nicht fragmentierbar – also schwenkt man und wartet, bis sich ein Riss in der Matrix auftut. Am besten mit großem Glas, denn dieser Grauburgunder hat große Anlagen und braucht Platz. Langsam zeigt er in aller Ruhe Aromen eines Grauburgunders, nur irgendwie auf Steroiden. Nicht ausufernd und übertrieben, dennoch kraftvoll und markant. Roter Apfel, Gewürze und Nussschalen, das Fundament aus nassem Stein nach warmem Sommerregen.

Mund:

Im Antrunk brilliert er mit bemerkenswert straffem Trinkzug, wie man es bei einem Pinot Gris nicht zwangsläufig erwartet. Mit nur 0,6g/l Restzucker ist er knalltrocken und spielt allein über den Extrakt, nicht über Zucker oder primäre Aromen. Mit handfester Mineralik hat er am Gaumen einen profunden, salinen Bass mit präzisiertem Punch und langweiligem Nachhall. Das Proseminar unter den Grauburgundern.