Zind-Humbrecht

Auxerrois Clos Windsbuhl

, 750 ml

France,

9950302377

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	6.2 g/l

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Salat von Melone und Kohlrabi mit Estragon-Vinaigrette

Ragout fin von der Rauchforelle mit Trauben und Steinpilzen

Kalbsbries, gebraten mit gebratenen Steinpilzen und Pfirsichen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Der 2023 Clos Windsbuhl Auxerrois von Zind-Humbrecht stammt aus dem Clos Windsbuhl, einer hoch gelegenen, nach Südost und Süd ausgerichteten Lage in Hunawihr. Die Reben wurden 1989 gepflanzt, direkt neben dem Chardonnay. Das kühle, spät reifende Klima am Waldrand bewahrt Frische und Säure, während der Muschelkalkboden diesem eher weichen Rebsortenprofil klare Konturen und Spannung verleiht.
Normalerweise Teil der Zind-Cuvée, wurde 2023 ein kleiner Teil separat vinifiziert – das Ergebnis überzeugte so sehr, dass dieser Wein eigenständig gefüllt wurde. Die Gärung verlief zügig und vollständig, der Ausbau auf der Vollhefe dauerte 16 Monate. Die Reben sind im Schnitt 34 Jahre alt.
Farbe:
Kräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Reife Cantaloupe-Melone, Nashi-Birne und gelbe, wachsige Äpfel skizzieren die Nase des 2023 Clos Windsbuhl Auxerrois von Zind-Humbrecht. In der Kopfnote helle Blüten wie Lindenblüten, grünes Kernobst und etwas Blütenhonig. Derzeit noch jugendlich und recht schweigsam – daher: ab ins große Glas damit!

Mund:
Für einen Auxerrois ist dies der extra frische Zischer mit Rallye-Streifen an der Flanke: Mit vergleichsweise hohen Säurewerten und niedrigem pH-Wert performt er am Gaumen in puncto Frische enorm vertikal, sodass man fast den Begriff „knackig“ bemühen mag. Mit feinem Salz und subtilem Bass am Gaumen ist die sanfte Frucht wie auf Watte gebettet und wird im Nachhall von markant herber Phenolik konturiert. Schmeckt jetzt super – wird in fünf Jahren noch superer sein. Der Porsche unter den Auxerrois.