Zind-Humbrecht

Clos Jebsal Trie Speciale, Sélection de Grains Nobles

, 375 ml

France,

9990006235

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	333 g/l
Acidity content:	9.9 g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

(Geflügel, Wild, Hirsch, ungestopfte Gänseleber)

(Dessert, Soufflé, Auflauf)

(Käse, Obst & Nüsse, Dörrobst)

Tasting review

by Christina Hilker on 14.01.2013

Christina Hilker: <span style="font-size:10.0pt;Verdana" ,"sans-serif";"=">In der Nase zeigt der 2006er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles Trie Speciale eine unwahrscheinliche Intensität. Aromen von Toffee, Malz, gerösteten und karamellisierten Nüssen, Ahornsirup, kandierten Datteln und Feigen vermischen sich mit dem Duft von frisch aufgebrühtem Kaffee, dunklem Tabak, nasser Erde, Tannennadeln und Laub.

Farbe:

Mahagoni mit goldenen Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt der 2006er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles Trie Speciale eine unwahrscheinliche Intensität. Aromen von Toffee, Malz, gerösteten und karamellisierten Nüssen, Ahornsirup, kandierten Datteln und Feigen vermischen sich mit dem Duft von frisch aufgebrühtem Kaffee, dunklem Tabak, nasser Erde, Tannennadeln und Laub.

Gaumen:

Wie in der Nase schon angekündigt ist der 2006er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles Trie Speciale ein Süßwein der Extraklasse. Nicht nur die unwahrscheinlich konzentrierte Süße und das vielschichtige und spannende Aroma zeichnen ihn aus, sondern auch seine vielschichtige Säure, Mineralität und die markante Tanninstruktur. Flüssiges Gold, grandioses Lagerpotential!