

# Zind-Humbrecht

## *Pinot Gris Roche Calcaire*

 , 750 ml

 France,

 9950302204



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 5 g/l

Acidity content: 5.2 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

**Ungestopfte Entenleber mit Walnüssen und**

**Feldsalat**

(Geflügel)

**Perlhuhnbrust angeräuchert im Blätterteig  
gebacken mit Orangensauce (mit Sternanis und**

**Ingwer)**

(Geflügel)

**Vacherin Mont-d'Or mit getoastetem Walnussbrot**

**(vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 08.11.2020

Hilker:

Frische ist auch das Credo am Gaumen. Durch seine Säure wirkt er belebend und zu keinem Zeitpunkt sättigend. Die Frucht ist saftig und charmant, der Nachhall von pikanter Würze geprägt – ein Wein, der sich wunderbar mit einer Vielzahl von Speisen kombinieren lässt, gerne mit nussigen und würzigen Komponenten.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Info zum Wein:

Dieser Wein ist meist der Zweitwein des Pinot Gris aus dem Clos Windsbuhl. Manchmal können zusätzlich kleine Mengen von anderen Einzelweinbergen (Heimbourg und Clos Jepsal) verwendet werden, je nach Weinbergs-Auswahl, die wir vornehmen. Die alten Rebstöcke des Pinot Gris im Windsbuhl wurden in den 1960er Jahren oder früher gepflanzt. Als wir 1987 den Clos erwarben, mussten wir einige Reben zwischen 1988 und 1992 teilweise durch etwas Pinot Gris ersetzt. Diese „jüngeren“ Reben werden im Clos Windsbuhl nicht verwendet und gehen alle in diese Cuvée. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:

Der Stil des Weinbergs ist sehr präsent: gute Säure, eleganter rassiger Gaumen, aber auch eine Tendenz zur Restsüße, wenn die Reife zu weit fortgeschritten ist. Es ist daher sehr wichtig, zum richtigen Zeitpunkt zu lesen, und der Pinot Gris kann sich sehr schnell entwickeln, was 2018 perfekt gelungen ist. Den Wein konnten wir aus sehr gesunden Trauben trocken vergären. (Olivier Humbrecht)

Farbe:

Leuchtendes und dichtes Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Pinot Gris Roche Calcaire zeigt sich kompakt mit deutlichen Würznoten, die an Zimt, Kardamom und Vanilleschote erinnern. Mit dem nötigen Sauerstoffkontakt treten Aromen von Orange, Orangenzeste, Bratapfel, Zwetschgen und eingelegten Trauben hinzu. Ein überaus facettenreiches Duftspektrum, das von feinen Zedernholz- sowie rauchigen Noten und zugleich von einer frischen Anmutung abgerundet wird.

Gaumen:

Frische ist auch das Credo am Gaumen. Durch seine Säure wirkt er belebend und zu keinem Zeitpunkt sättigend. Die Frucht ist saftig und charmant, der Nachhall von pikanter Würze geprägt – ein Wein, der sich wunderbar mit einer Vielzahl von Speisen kombinieren lässt, gerne mit nussigen und würzigen Komponenten.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.