

## Zind-Humbrecht

# *Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru*

 , 750 ml

 France,

 9950302199



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 5.8 g/l



## Food recommendations

from Marian Henß

**Gebratener Steinbutt, Beurre Blanc,**

**Kartoffelmousseline**

(Fisch)

**Kalbsfilet mit Morchelrahm, glasierte Steckrüben**

(Fleisch)

**Gebratener Rotbarsch, Ingwersauce, gedünsteter**

**Fenchel Gebratener Rotbarsch, Ingwersauce,**

**gedünsteter Fenchel**

(Fisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 16.10.2020

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in Grand Cru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Info zum Weinberg:

Der Grand Cru du Rangen liegt zwar im südlichen Teil des Elsass, ist aber im Gegensatz zu den anderen Lagen dieser Region ein spätes, von vulkanischem Tuff und Grauwacke geprägtes Terroir. Die Höhe des Weinbergs – sie liegt zwischen 350 und 475 Metern –, die Nähe zu Gipfeln wie dem Grand Ballon und das Eindringen des Thannertals führen am Beginn der Saison zu Zugluft, die oft sehr kalt ist. Der Knospenaustrieb erfolgt spät, der Hang ist dem Wind ausgesetzt, die Luftzirkulation wird auch durch den steilen Hang des Weinbergs (durchschnittlich 90 %) gefördert. Trotz einer hohen Pflanzdichte, die selbst bei den mit 55 Jahren ältesten Reben zu finden ist, bleibt die Ernte meist gering. Der vulkanische, an der Oberfläche mit nur wenig Ton gemischte Boden fordert eine tiefe Bewurzelung, die mineralische Elemente aus ihm zieht, aber auch und vor allem eine sichere Wasserversorgung findet.

Farbe:

intensives Goldgelb

Nase:

Die erste Nase offenbart sogleich, dass zwischen dem Stil Elsässer Rieslinge und deutscher Gewächse der gleichen Rebsorte ein großer Graben klafft. Nicht qualitativ, sondern stilistisch. Und dies ist zum Glück – rein subjektiv betrachtet – Geschmacks-sache.

Der 2018er Clos Saint Urban aus der Lage Rangen in Thann ist ein Grand Cru. Diesen Status lässt diese Nase direkt erahnen. Er wirkt erhaben, tiefgründig und geprägt von seiner Herkunft. Primärfucht sucht man vergebens. Die Nase zeigt etwas Steinobst in weiter Ferne, getrocknete Kräuter, wie Majoran, ein wenig Biskuit und Grapefruit. Er präsentiert sich aber

vor allem äußerst steinig, kalt und absolut elegant. Dieser Duft, so zurückhaltend er auch sein mag, fesselt einen über Minuten. Verführerisch, mysteriös und tiefdunkel wirkt er auf einen ein.

Gaumen:

Am Gaumen knüpft der Clos Saint Urban nahtlos an die sensorischen Eindrücke an. Nahezu majestätisch breitet er seinen steinigen, mineralischen und kühlen Teppich aus. Dunkel mutet er an und gibt auch hier wieder kaum Frucht preis.

Im Abgang zieht er sich eng zusammen. Kompakt und energisch mit langem Nachhall, um direkt mit dem nächsten Schluck nachlegen zu können. Das ist voller Kraft, Druck und Eleganz zur gleichen Zeit. Das Wort majestätisch ist hier sehr zutreffend. Zeitlos und stilsicher. Er macht nie satt, sondern fördert stets den Trinkfluss. Der von der Säure ausgehende Druck ist phänomenal.