

 **Zind-Humbrecht**

Gewürztraminer Hengst *Grand Cru*

 , 750 ml

 France,

 9950302363



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 24 g/l

Acidity content: 6.6 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Ziegenfrischkäse Crème Brûlée auf Rhabarber mit

Zitronenthymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Rochen an der Gräte gebraten mit

Gewürztraminer-Foie Gras -Sauce und Hummus mit

getrockneten Tomaten, dazu Pfefferminz-Öl

(Fisch)

Gebackene Praline vom Reh mit Geranium, roter

Bete und Rosen-Himbeergel

(Wild)

Tasting review

by Christina Hilker on 17.04.2024

Christoph Raffelt: *Am Gaumen ist der Grand Cru Hengst enorm dicht, lang sowie tief und dabei absolut ausgewogen zwischen großzügiger Frucht und Würze einerseits sowie Frische und Mineralität andererseits, die der Wein in sich trägt. Viel gelbes Steinobst ist hier präsent, ebenso Ingwer, Kardamom, Curry und Süßholz sowie Bitterorange. Der Wein ist seidig in der Textur, fast ölig in der Konsistenz und pikant im Abgang. Es ist ein Wein für kommende Jahrzehnte.*

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Hengst wurde im November 1982 als Grand Cru klassifiziert. Er liegt an einem majestätischen, steilen, nach Südosten ausgerichteten Hang des Dorfes Wintzenheim, ganz in der Nähe von Colmar. Der rote Kalksteinboden aus dem Oligozän besteht aus kalkhaltigem Sandstein mit kalkhaltigen Kieseln und ist reich an Eisen. Der Oberboden ist eigentlich ziemlich dünn, aber die Anwesenheit von Ton (Mergel) verleiht diesem Weinberg eine sehr gute Trockenheitsresistenz. Noch heute ist der Gewürztraminer die am häufigsten angebaute Rebsorte im Hengst. Die Kombination aus frühem Reifeklima und hohem Kalk- und Eisengehalt trägt zu einer hohen phenolischen Reife bei, die für diese Rebsorte entscheidend ist. Das erklärt auch, warum dieser Weinberg auch für seinen Rotwein berühmt geworden ist!

Der rote Oligozän-Kalkstein ermöglicht eine perfekte Reifung der Tannine und bewahrt selbst in heißen Jahren wie 2022 einen hohen Säuregehalt. Ein kleiner Hagelsturm Ende Juni führte zu einem Rückgang der Erträge. Damals waren wir verärgert, denn die Reben sahen gut aus. Heute sind wir jedoch der Meinung, dass der Regen dem Weinberg gut getan hat, und wir bedauern, dass der gleiche Sturm nicht auch in anderen Gebieten gewütet hat. Diese sehr alten Rebstöcke (wir glauben, dass einer der beiden Weinberge fast 100 Jahre alt ist) sind mit exzellentem Traubenmaterial bepflanzt, das weniger aromatisch ist als moderne Klone und viel komplexer. Die Rebstöcke haben auch ein tiefes Wurzelwerk, das den ganzen Charakter des Weinbergs in den Wein bringt. Dieser Hengst gärrt langsam und behält eine mittlere Süße bei.

Farbe:

Dichtes und strahlendes Goldgelb.

Nase:

Im fulminanten Duft zeigen sich ätherischen Anklängen von Zitronenmelisse, Holundermark, ein Hauch Cassis, süße Grapefruit, Kumquat und eingelegte Mango. Dazu gesellen sich Zimt, weiße Schokolade und süßes Brioche, warm und knusprig frisch aus dem Ofen und zugleich ist es die Kühle und die mineralische Anmutung die außergewöhnlich präsent ist. Bereits in der Nase eine wahnsinnige Tiefe die eine Explosion am Gaumen verheißt.

Gaumen:

Ich bin als bekennder Gewürztraminer Fan mal wieder im 7. Himmel, was für ein zauberhafter , wunderbarer betörender 2022er Gewürztraminer Hengst. Seine salzige und mineralische Struktur, seine Frucht und trockene Anmutung sind äußerst präsent, die belebende Säure und der feine Gerbstoff, das spielt das kokettiert auf der Zunge, was für ein Wunderwerk, welches Pierre Emile und Olivier Humbrecht hier in die Flasche gezaubert haben. Ein Wein für die Ewigkeit und ein kongenialer Speisenbegleiter mit einem nicht enden wollenden Nachhall. Seine griffige, salzige und überaus belebende Struktur verträgt sich viele weitere Jahre der Reife. Ein Preis Werte Verhältnis was schwer zu toppen ist. Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen. Einige Tage der Öffnung lassen ihn zusätzlich gewinnen.