Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302214

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio vom Thunfisch, Limettenzesten, milde Sojasoße, gemahlener Koriander

(Fisch)

Eintopf von roten Linsen und Hokkaido-Kürbis mit Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Perlhuhnbrust angeräuchert im Blätterteig, leichte Orangensauce, Zuckerschoten

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Info zum Wein:

Der Weinberg Rotenberg liegt an der West- bis Nordwestseite des Grand Cru Hengst in Wintzenheim, auf einem rot gefärbten Kalkstein (Kieselmergelkalk aus dem Oligozän). Der Oberboden ist sehr dünn, zum Teil bedingt durch die steile Hanglage, aber auch der Kalkstein ist relativ arm. Der Rotenberg ist ein relativ spät reifender Weinberg, wenn man die Frühreife des Ortes bedenkt. Sicherlich tragen sowohl die Höhenlage als auch die Nord-West-Ausrichtung dazu bei, den Zuckeranstieg bei dieser schnell reifenden Rebsorte stark zu verlangsamen.

Info zum Ausbau:

In der Vergangenheit war dies ein bevorzugter Ort für die Herstellung von Weinen im Stil der Spätlese. Heute drängen frühere Ernten und ein viel trockeneres Wetter dazu, viel trockenere Weine zu produzieren, und das Weingut Rotenberg hat sich diesem Stilwechsel hervorragend angepasst. Die Produktion ist sehr gering. Die Reben zeigen eine schöne Wuchsstärke, tragen aber eine sehr geringe Anzahl an Trauben, die wiederum sehr klein sind. Die Folge ist, dass die Weine aus dem Rotenberg vor allem im Jahr 2019 eine feste Struktur aufweisen. Langsam gärend, haben es die wilden Hefen schließlich geschafft, diesen Wein absolut knochentrocken zu vergären, zur großen Zufriedenheit des Weingutes!

Farbe:

Strahlendes und intensives Goldgelb.

Nase:

Der kraftvolle Charakter des 2019er Pinot Gris Rotenberg macht sich bereits in der Nase bemerkbar. Neben Aromen von Roter Bete, Buchsbaum, Pfeffer und Walnüssen dringt ein saftiger Eindruck von Orangen und Mango hervor. Nach etwas Belüftung gesellen sich Wiesenkräuter und Ginster hinzu, Anklänge von Anis und Koriander deuten sich ebenfalls an.

Gaumen:

Auf der Zunge scheint er zu schweben, ein sehr eleganter und zugleich fester Eindruck mit markanter Salzigkeit und überaus belebender Säure zieht über die Zunge. Olivier Humbrecht ist es gelungen, ein Riesling ähnliche Säurestruktur in seine Pinot Gris zu zaubern, ohne die Rebsorte zu verleugnen. Ein wundervoller, brillanter Pinot Gris, der über Dekaden reifen kann und bereits zum jetzigen Zeitpunkt immens Freude bereitet!

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.