# Zind-Humbrecht

## *Pinot Gris Heimbourg*

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302380

Pinot Gris/Grauburgunder

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.7 g/l |




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Geschmortes Apfel-Sauerkraut aus dem Ofen mit Püree**

**Gebratener Zander auf Quittenkraut mit Apfel-Cidre-Sauce**

**In Cidre geschmorte dicke Rippe vom Jungschwein mit Wurzeln aus dem Ofen**

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Der Heimbourg liegt oberhalb von Turckheim und zählt zu den steileren Lagen des Elsass: Nur 7,5 Hektar groß, sind davon 4,5 Hektar im Besitz des Weinguts. Die Reben stehen auf kalkhaltigem Oligozän-Gestein, mit süd- bis südöstlicher Ausrichtung – besonders in den oberen Parzellen, wo der Pinot Gris wächst.
Diese Lage, mit Blick auf Clos Jebsal und Brand, profitiert von später Abendsonne während der Reifephase im August und September. 2023 war ein Jahrgang wie gemacht für die Pinot-Rebsorten und brachte hier außergewöhnlich gesunde und reife Trauben hervor. Eine lange, gleichmäßige Gärung und der Ausbau auf der Vollhefe im jungen Holzfass sorgten für Struktur, Dichte und Klarheit. Die Reben sind im Schnitt 38 Jahre alt, der Ertrag lag bei 52 hl/ha. Abgefüllt wurde im Januar 2025.
Farbe:
Goldgelb mit altgoldenen Reflexen.

Nase:
Geschlossen, dicht und komplex zeigt sich der 2023 Heimbourg Pinot Gris von Zind-Humbrecht in der Nase. Es riecht viel, ist aber nicht greifbar, nicht fragmentierbar – also schwenkt man und wartet, bis sich ein Riss in der Matrix auftut. Am besten mit großem Glas, denn dieser Grauburgunder hat große Anlagen und braucht Platz. Langsam zeigt er in aller Ruhe Aromen eines Grauburgunders, nur irgendwie auf Steroiden. Nicht ausufernd und übertrieben, dennoch kraftvoll und markant. Roter Apfel, Gewürze und Nussschalen, das Fundament aus nassem Stein nach warmem Sommerregen.

Mund:
Im Antrunk brilliert er mit bemerkenswert straffem Trinkzug, wie man es bei einem Pinot Gris nicht zwangsläufig erwartet. Mit nur 0,6 g/l Restzucker ist er knalltrocken und spielt allein über den Extrakt, nicht über Zucker oder primäre Aromen. Mit handfester Mineralik hat er am Gaumen einen profunden, salinen Bass mit präzisem Punch und langwelligem Nachhall. Das Proseminar unter den Grauburgundern.