

 **Domaine Zind-Humbrecht**

*Pinot Gris Clos Windsbuhl  
Trie Speciale, Sélection de  
Grains Nobles*

 2005, 375 ml

 Frankreich, Elsass

 9990006206

 Pinot Gris/Grauburgunder

**Alkoholgehalt:** 650,0 %

**Restsüße:** 350 g/l

**Gesamtsäure:** 6.9 g/l



# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2012

Christina Hilker: In der Nase vermittelt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale den Duft von flüssigem Waldhonig, Orangeat und gebrannten Mandeln. Schon vom Duft her bekommt man das Gefühl, ein Dessert im Glas anzutreffen.

## Farbe:

Funkelndes Bernstein.

## Nase:

In der Nase vermittelt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale den Duft von flüssigem Waldhonig, Orangeat und gebrannten Mandeln. Schon vom Duft her bekommt man das Gefühl, ein Dessert im Glas anzutreffen.

## Gaumen:

Diesen Eindruck bestätigt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale am Gaumen. Opulent, konzentriert und sehr geschmeidig rinnt diese Trockenbeerenauslese den Gaumen hinunter. Erfrischende Zitrusnoten im langen Nachhall verleihen dieser Opulenz Spiel und Facette; dies wird durch den niedrigen Alkohol noch angenehm unterstrichen.