Zind-Humbrecht

Auxerrois Rotenberg

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302340

Auxerrois

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Grapefruit-Butter-Sauce, jungen Kartoffeln und Basilikum

(Gemüse & Vegetarisch)

Miso-Blumenkohl aus dem Ofen mit Piquillo-Salzzitronenjus, getrocknete Olive , Paprika und Schnittlauch (Andreas Krolik La Fleur **)

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherte Forelle mit Apfel- Staudensellerie Salat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Mein Großvater Emile Zind liebte diesen Weinberg, der am Westhang des Grand Cru Hengst auf einem kargen, felsigen roten Kalkstein und gegenüber einem schönen Wald liegt. Es ist ein ruhiger Ort, an dem die Trauben langsam wachsen. Der älteste Teil des Weinbergs wurde in den frühen 1950er Jahren gepflanzt.

Viele Jahre lang wurden die Rotenberg-Trauben verschnitten, aber seit dem Jahr 2021 sind wir wirklich der Meinung, dass sie es verdienen, getrennt vinifiziert zu werden. Wie bei den meisten Weine aus dem Jahr 2022 verlief die Gärung sehr langsam, aber der Wein wurde trocken ausgebaut.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Die hellfruchtige Aromatik der Nase zeigt sich äußerst animierend, neben Quitte, Birne, frischen Trauben und Zitrone treffen wir auf Salzbutter, Trockengebäck, Austernschale und Mandeln. Unterlegt ist das Ganze von einer kalkigen Note, die ihm Tiefe verleiht und der Duft nach Grapefruit und Zitronenzeste lässt Frische und Verspieltheit aufblitzen.

Gaumen:

Auf der Zunge überrascht der 2022er Auxerrois Rotenberg mit kühler Finesse und belebender Frische. Er zieht geradezu mit salziger Spur und feinster Säure über die Zunge, sein feiner Gerbstoff im Nachhall regt den Appetit an. Generell eignet er sich ganz fantastisch in der Kombination mit einer Vielzahl von Speisen, auch vegane und vegetarische Gerichte sind hier Trumpf. Eine weise Entscheidung die Rebsorte separat zu vinifizieren.