Zind-Humbrecht

Riesling Clos Windsbuhl

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302346

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Steinpilzen mit Olivenöl, Limonensaft, Meersalz und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln und Kaisergranat auf leichter Curry-Mango-Sauce

(Meeresfrüchte)

Pulled Pork mit Orangen und Hoisin Marinade

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Im Jahr 2022 begannen die mit Riesling veredelten Rebstöcke zu tragen, so dass der Riesling Anbau auf dem Clos nun etwas mehr Bedeutung hat. Wir vermuten, dass in den 50er/60er Jahren die Reifung des Rieslings nicht in jedem Jahrgang so offensichtlich war, aber heute ist es ein klarer Vorteil, von dem kühleren Spätreifeklima des Windsbuhls zu profitieren, um elegante und rassige Weine zu erhalten. Der obere Teil des Clos, wo die Böden flacher sind und das Kalkstein-Muttergestein nahe an der Oberfläche liegt (wir haben Mühe, Pfähle in den Weinberg zu setzen!), wurde 1990 mit Pinot-Gris bepflanzt. Wir haben beschlossen, diese Reben im Jahr 2021 mit Riesling zu veredeln, und das Ergebnis im folgenden Jahr war sehr interessant, zwar noch nicht in voller Produktion, aber mit allen Eigenschaften eines 32 Jahre alten Weinbergs! Wie üblich war der Clos Windsbuhl der letzte Riesling, der im Jahr 2022 geerntet wurde. Der Wein gärte sehr langsam und ohne Unterbrechung, um im Sommer 2023 trocken zu werden. Abgefüllt aus dem großen Eichenfass und auf der Feinhefe.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Riesling Clos Windsbuhl ist ein filigranes Meisterwerk, Apfel, Pfirsich, kalkige Noten und Honigmelone und Salzzitrone machen den Auftakt. Er fordert die Karaffe ein, dann zeigt er getrockneten Ingwer und einen Hauch von Anis, seine Vielschichtigkeit ist herausfordernd, erfrischend und überaus betörend.

Gaumen:

Markant, sehr trocken und unglaublich straff mit kristalliner Salzigkeit und messerscharfer Säure trifft er auf die Zunge und bringt den Speichel sofort zum Fließen.

Ein Wein, der mit Kühle und Finesse über die Zunge zu schweben scheint und dabei mit jedem Glas, nach einem weiteren verlangen lässt. Seine burgundische und verspielte Stilistik provoziert auf angenehmste Weise und man ist von seiner Finesse geradezu ergriffen. Man sollte aber die nötige Geduld aufbringen diesem Langstreckenläufer zu huldigen, der mit weiterer Reife zu einem Meisterwerk an Finesse heranreifen wird.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.