Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2019, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302243

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	10 g/l
Gesamtsäure:	4.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Karamellisierter Chicorée mit Grapefruit und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderfilet mit karamellisierten Schwarzwurzeln

(Fleisch)

Ananas-Törtchen mit Gewürztraminer-Schaum und Basilikum Eis

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2021

Info zum Wein:
Der Gewurztraminer ist die am wenigsten vertretene Rebsorte auf dem Clos-Saint-Urbain. Auf einer kleinen Fläche von 0,5 ha werden jedes Jahr etwa 1500 Flaschen produziert. Der Rangen hat die Fähigkeit, dem aromatischen Gewurztraminer, der allein schon ein Kraftakt ist, seinen Geschmack und Charakter aufzuzwingen und produziert zudem einen relativ trockenen Weinstil.

Info zum Ausbau:
Fast in jedem Jahrgang ist es der Gewurztraminer Rangen, der am stärksten vergärt. Die steilen, nach Süden ausgerichteten Hänge des Rangens liegen am Ende eines kühleren Tals und auf einer für elsässische Weinberge relativ großen Höhe (über 350 m ü. NN). Der Gewurztraminer mag diese Bedingungen nicht, und das erklärt seine Seltenheit auf diesem Grand Cru. Der Fluss Thur, der direkt unterhalb der Hänge des Rangens verläuft, mildert jedoch das Klima und ermöglicht den Anbau dieser Rebsorte, wenn sie in geringer Entfernung zum Fluss gepflanzt wird. Der Jahrgang 2019 wurde viel später geerntet als die meisten anderen Gewurztraminer, gärte aber schnell und endete fast trocken.

Farbe:
Strahlendes, dichtes Goldgelb

Nase:
Der Gewurztraminer Clos Saint Urbain Rangen de Thann überrascht in 2019 mit immenser Frische im Duft: Orangenfleisch, Pfirsich, Birne, Grapefruit, viele duftige Blüten, Streichholznoten, heller eleganter Tabak und zitrische Ingwerfrische verbinden sich mit einer feinen Pfeffernote. Der vitale und frische Zauber von 2019 zeigt sich auch hier in dieser eindrucksvollen Lage mit dem Gewurztraminer par excellence!

Gaumen:
Fein und elegant geht es am Gaumen weiter – was für eine lebendige Säure, was für ein Spiel, untermalt von kompakter, vielschichtiger und beeindruckender Mineralität. Die saftige Frucht, vor allem Orange, vereint sich wunderbar mit seiner feinen Tanninstruktur, seine Vitalität zeigt sich auch hier in vollem Ausmaß. Dieser Wein schwebt, den höheren Alkohol auf

dem Etikett kann man einfach ignorieren, denn diese Feinheit, Leichtigkeit und seidige Anmutung sucht ihresgleichen. Wie für so viele Weine aus dem Hause Humbrecht in 2019, gilt:

kaufen und weglegen. Es ist ein Fest, ein wahres Fest, was sich uns hier offenbart!

Dem Ungeduldigen sei geraten, ihn ein bis zwei Tage vorher zu dekantieren und ihn aus großen Burgundergläsern zu genießen.