

Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

 2001, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302131

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 30 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geschmorter Chicorée mit karamellisierten Nüssen
(vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Blattgemüse, Nüsse
(Schalenobst), Vegane Gerichte)

**Geräucherter Stockfisch, geschmort mit
getrockneten Aprikosen, Speck und Salbei**
(Fisch, Kabeljau, Speck, Schinken (Schwein), Dörrobst)

**Schweinebauch geschmort mit schwarzem
Kardamom, Milch und gedörrten Zwetschgen**
(Fleisch, Schweinefleisch, Steinobst)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.06.2017

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in GrandCru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Farbe:

Altgold mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Popcorn, kandierte Früchte, Aprikosen, Datteln und Zitronat schmücken die Nase des 2001 Clos Saint Urban Rangen de Thann Pinot Gris Grand Cru von Zind Humbrecht mit barocken Ornat. In der Kopfnote lungern dezent würzige Noten nach hellem Tabak, Leder und milden Gewürzen wie Muskatblüte und Piment und gebackenem Sellerie. Montelimar-Nougat und Nüsse mischen sich mit dem Eindruck nasser Tafelkreide. Vielschichtig und komplex. Grauburgunder auf Steroiden - Spektakulär!

Mund:

Im Antrunk viskös und würzig zeigt sich die aparte Reife noch vor der Fruchtkaskade, die sich am Gaumen bemerkenswert bescheiden gibt. Sie balanciert mit dezenter Restsüße die würzigen und Reifnoten und hinterlässt den Eindruck maskulinen Weines, der durch die Aromatik von Gewürzen oder Edelhölzern geprägt ist. Kandiertes findet eher als Mittel zum Zweck denn als primär-gustatorisches Argument statt. Flasche leer, Feuerwehr!