Zind-Humbrecht

Muscat Goldert Grand Cru

2024, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302397

Muskateller

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Birne, Salzbutter und Estragon (vegetarisch)

Sauerampfer-Suppe mit Crème fraîche, rosa Pfeffer und Jakobsmuschel

Rotbarbe mit Tomaten Pfirsich Ragout und Basmatireis

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2026

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Muscat aus dem Grand Cru Goldert ist ein Wein, der einen besonderen Platz im Sortiment der Domaine Zind-Humbrecht einnimmt. Die Muscat Petits Grains (rot und weiß), die oft zu aromatisch sind und sich zu schnell entwickeln, erreichen auf dem oolithischen Kalkstein von Goldert Komplexität und Alterungsfähigkeit. Dieser Grand Cru hat schon immer einen guten Ruf für diese Rebsorte gehabt, was erklärt, warum sie einen wichtigen Teil der Anpflanzungen in Goldert ausmacht. Dieses mäßig spät reifende Terroir, das auf tiefgründigen Böden nach Osten ausgerichtet ist, ermöglicht eine gleichmäßige Reifung und bewahrt stets einen sehr schönen Säuregehalt in den Trauben.

Die Rebstöcke sind durchschnittlich 25 Jahre alt die Assemblage besteht aus 5% Muscat Ottoel

und 95% Muscat d'Alsace.

Farbe:

Helles, funkelndes Goldgelb.

Nase:

Der 2024er Muscat Goldert zeigt sich Sehr schön duftig und verführerisch. Es reihen sich Noten von Muskattrauben, Maiglöckchen, Zitrone, Orange, Grapefruit, Bergamotte, Holunderblüten, Holunderholz, Liguster und ein Hauch weiße Schokolade ineinander. Exotische Anklänge von junger Mango, Limette und Sternfrucht deuten sich bereits betörend an und werden sich mit weiterer Reife noch intensivieren. Ein überaus feinziselierter Muscat, der kühl anmutet und seine mineralische Tiefe bereits in der Nase versprüht, ein wunderschöner und ausdrucksvoller Verführer.

Gaumen:

Auf der Zunge packt er elegant zu, mit deutlicher salziger Prägung, einer äußerst belebenden, Riesling ähnlichen Säure, viel Frucht, vor allem Zitrusfrüchte, und einem feinen Gerbstoff im langen Nachhall. Ein Wein gemacht für die nächsten Dekaden, der bereits im momentanen Stadium zum Genießen einlädt und durch seine trockene, straffe und präzise Struktur die Speisen, die er begleitet, wunderbar belebt und beflügelt. Wir träumen vom Frühling und vom erfrischenden Sommerregen!