

Zind-Humbrecht

Pinot Noir Heimbouurg

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302212

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Bulgursalat mit Roter Bete, Himbeeren und

Estragon

(Gemüse & Vegetarisch)

Cassolette vom Kalbsbries mit Wacholder-Pinot-

Rauchsauce, Rübchen und Perlzwiebeln

(Fleisch)

Rehmedaillons mit pochiertem Apfel,

Hagebuttengelee und Lebkuchen-Sauce

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.07.2021

Infos zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Dies ist der einzige Rotwein, der auf der Domaine hergestellt wird! Der Weinberg von Heimbouurg hat einige interessante Eigenschaften für die Produktion von Rotwein. Der kleine 0,32 ha große Weinberg mit Pinot-Noir befindet sich am westlichen Hang des oligozänen Kalksteinhügels. Der Hang ist nicht so steil und der Oberboden ist tiefer, reichhaltiger an Lehm und mit einer eisenhaltigen Zusammensetzung, günstig für die Reife der Tannine von Rotweinen. Der Weinberg genießt auch den kühleren Nordwind, der dazu beiträgt, dass die Trauben gesund bleiben, aber auch verhindert, dass der Zucker zu hoch und zu schnell steigt.

Infos zum Ausbau:

Die Trauben werden von Hand entrappt. Die Gärung/Mazeration dauert 15 Tage mit gelegentlichem Untertauchen des Traubenhutes. Der Wein wird in 228-Liter-Fässern (keine neuen) abgefüllt und 18 Monate nach der Ernte ohne Schönung und Filtration in Flaschen abgefüllt.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Welch ein Verführer befindet sich mit dem 2019er Pinot Noir Heimbouurg im Glas – wilde Himbeeren, süße rote Johannisbeeren, rote Sauerkirschen, wilde Pfingstrosen und Veilchen strömen nach einem Tag der Belüftung aus dem Glas entgegen. Unterholz, Trüffel, Pfeffer und Leder markieren seinen burgundischen und erdigen Charakter.

Gaumen:

Feinste Fruchtausprägung auch am Gaumen, gepaart mit erfrischender Säure, einer noch betonten Tannin-Struktur und mineralischer Tiefe. Dieser Wein zeigt sich schon am Beginn seiner Trinkreife, aber man sollte etwas Geduld aufbringen und ihm weitere Reife zugestehen, um seine Finesse noch mehr nach außen zu kehren. Zart und zugleich kraftvoll, ein Chambolle Musigny aus dem Elsass, für spektakulär kleines Geld. Bravo Olivier, bravo!
Ausreichend Belüftung lässt diesen überaus feinen Tropfen noch zusätzlich gewinnen.