Zind-Humbrecht

Riesling Hengst Grand Cru

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302347

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Erbsen, Karotten, Chicorée-Chutney, Kräutercreme und Basilikumöl in Karotten-Kimchisud mit Haselnuss-Quinoa Crunch (Andreas Krolik , Restaurant La Fleur **)

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummer gegrillt mit Malteser Sauce und Basmatireis

(Meeresfrüchte)

Rotbarbe gebraten auf Orangen Artischocken Ragout

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Grand Cru Hengst befindet sich auf dem südöstlichen Teil des Rotenbergs in Wintzenheim. Die Geologie des roten Mergelkalkes hat schon immer (und auch heute noch) große Gewürztraminer-Weine hervorgebracht. Trotz des warmen und frühzeitigen Mikroklimas braucht der Hengst einige Zeit, um seine Zuckerreife zu erlangen, da die Mergelböden mehr Sonnenenergie benötigen, um sich zu erwärmen. Das eisenhaltige Muttergestein begünstigt auch eine gute Tanninreife, einer der Gründe, warum der Hengst vor kurzem auch den Status eines Grand Cru für Rotweine erhalten hat. In jüngster Zeit hat der Klimawandel dazu geführt, dass in diesem Grand Cru immer mehr Riesling angebaut wird. Als wir also beschlossen, einige Gewürztraminer zu ersetzen, die auf dem kühleren östlichen Teil des Hengst gepflanzt worden waren, war Riesling eine naheliegende Wahl (Pinot Noir wäre es auch gewesen!). Die kleine Ernte im Jahr 2022 (etwas Hagel im Juni), die langsame und perfekte Reife ermöglichten die Produktion eines großartigen trockenen Rieslings.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Riesling Hengst zeigt sich mit purer Lebendigkeit in der Nase, duftige Blüten paaren sich mit Zitrone, Pfirsich, grüner Apfel und frischem Ingwer. Zugleich deutet sich seine Saftigkeit und wunderschön dichte Struktur an. Man möchte Eintauchen in diese Fruchtfülle und Exotik.

Gaumen:

Auf der Zunge prescht der Hengst nach vorne wie ein sehniges und kraftvolles Rennpferd, er explodiert förmlich mit saftiger und exotischer Frucht, die von einer belebenden Säure begleitet wird. Seine lebendige Frische und feine Gerbstoffstruktur verleiht ihm ein wunderschönes Gerüst. Power without weight lautet hier das Credo, in ein paar Jahren wird er sich in seiner ganzen Schönheit offenbaren. Mehrere Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen. Sehr gutes Lagerpotential.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.