Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos Windsbuhl

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302288

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	4.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salzige Tarte von Chicorée mit Grapefruit und Tomate

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Krustentier-Vanilleschaum, Basmatireis und Zitronenmelisse

(Meeresfrüchte)

Geschmorte Rinderbacken mit Datteln, Granatapfel und Safranreis

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Clos Windsbuhl liegt oberhalb des Dorfes Hunawihr und bietet einen schönen Blick auf die elsässische Talsohle und die berühmte Kirche Saint-Jacques le Majeur. Durch seine Lage in der Nähe des Vogesenwaldes auf 300/350 m Höhe reift dieser Weinberg relativ spät, obwohl er an einem steilen Hang von Osten nach Süden ausgerichtet ist. Der kleine "windige Hügel" liegt auf einem alten Kalksteinfelsen, dem "Muschelkalk" aus der Trias-Zeit. Die Reben haben wenig Oberboden, sind nicht sehr wüchsig und werden stark von dem magnesiumreichen und kalkhaltigen Muttergestein beeinflusst, und das gilt auch für die Weine!

Info zum Ausbau:

Der Gewürztraminer mag in einer solchen Lage eine Herausforderung sein, aber da er in jedem Jahrgang recht spät geerntet werden kann, sind die Weine immer harmonisch ausgewogen und vertragen eine gewisse Süße sehr gut. Der 2020er ist ein klassischer Gewürztraminer aus diesem außergewöhnlichen Weinberg.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Gewurztraminer Clos Windsbuhl ist ein betörender und eleganter Vertreter seiner Art: grüne Feigen, rosa Pfeffer und eine tiefe Mineralität, die salzig anmutet, unterlegt von Birnencreme, Apfel, weißer Schokolade, frischem Ingwer und Limettenschale. Alle Komponenten sind perfekt ineinander verwoben und betören zu jedem Zeitpunkt!

Gaumen:

Ein klassischer Gewürztraminer mit salziger Spur, deutlicher Süße und einem feinen Gerbstoff. Seine Frische und Lebendigkeit sind ausnahmslos, die Kombination von Salzigkeit und Süße ist exzellent. Ein echter Langstreckenläufer, der bereits jetzt großartig zu trinken ist und sich in ein paar Jahren noch fulminanter zeigen wird. Ein Musterbeispiel für Eleganz, pures Umami! Eine Freude, ihn mit den entsprechenden Speisen zu kombinieren, ein wunderbarer Gewürztraminer voller Lebendigkeit.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten, ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.