Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourg

2016, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302144

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	7 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mit Frischkäse und Kräutern gefüllte Morcheln mit Sherry-Reduktion (vegetarisch)

(Käse, Frischkäse, Pilze und Trüffel, Morcheln, Vegetarische Gerichte)

Wildpastete auf Linsen mit Rosinen und karamellisierten Walnüssen

(Hülsenfrüchte, Wild, Nüsse (Schalenobst))

Ente kross gebraten mit Orangensauce und Spinat-Gnocchi

(Geflügel, Ente, Gnocchi, Spätzle, Blattgemüse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2018

Info zum Wein:

Der Heimbourg Weinberg ist eine der kleinen Einzellagen auf dem Sekundär- und Tertiärbruchgebiet in Turckheim In diesem Gebiet variiert die Geologie auf kurzen Strecken stark und erklärt, warum diese Weinberge so klein sind (Clos Jebsal, Boland und Heimbourg). Heimbourg ist der einzige, der von Südwesten nach Westen auf einem olizozännarmen Kalksteinboden liegt. Der obere Teil des Weinbergs, der den Winden am stärksten ausgesetzt ist, ist mit Pinot-Trauben bepflanzt. Er ähnelt im Grunde dem Rotenberg auf der anderen Talseite, aber mit einem viel niedrigeren Eisengehalt, und produziert daher oft aromatischere und ausdrucksvollere Weine, die sich bereits in der Jugend sehr schön zeigen.

Info zum Ausbau:

Wie die meisten Pinot Gris im Jahr 2016 reiften die Trauben bei einem niedrigeren Alkoholgehalt perfekt zu einem eleganten, trockenen Wein heran.

Farbe:

Strahlendes, helles Goldgelb mit zarten Perlmutt Reflexen.

Nase:

Der 2016er Pinot Gris Heimbourg duftet gestochen scharf nach sehr viel Zitrus, Orange, Limette und Aprikosenkonfitüre, Pfirsichstein und reifer Mango. Die präsente Frucht wird durch viele Gewürznoten von Kardamom, Koriander, Laosingwer und Lebkuchengewürz unterstützt. Prägnant zeigen sich die Feuersteinnoten und ein wahrer Umamiduft, der an Fleischbrühe und Speck denken lässt. Ein wahrlich delikater Wein.

Gaumen:

Saftig und mit viel Druck zeigt er sich auch am Gaumen, mit Würze und feinem Gerbstoff. Die würzig-speckige Struktur in der Kombination mit der cremigen Süße und dem salzigen Unterbau wirkt prägnant und wollüstig und zugleich noch sehr jugendlich, ja fast unfertig. Man sollte ihm noch die nötige Zeit der Reife gewähren, er wird sich zu einem wunderbar facettenreichen Tropfen entwickeln, der aromaintensive und gehaltvolle Gerichte vortrefflich begleitet.
Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen.