Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302358

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	6 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

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

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Brunnenkresse, Ziegenkäse Ravioli und Zitronenverbene

(Meeresfrüchte)

Massam Chicken Curry mit Ingwer und Basmati Reis

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Clos Windsbuhl ist ein historischer Weinberg im Elsass, dessen Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht, als er im Besitz der österreichisch-ungarischen Familie Habsburg war. Das Weingut Zind-Humbrecht brachte 1988 seinen ersten Jahrgang hervor. Der Grauburgunder war damals die bevorzugte Rebsorte. Sie reift früh (das Clos hat ein spätes Reifeklima), genießt eine kalkarme Geologie und wurde bereits 1759 als gute Rebsorte erwähnt, als der Fürst von Württemberg dieses Gut erwarb. Wir sind der festen Überzeugung, dass der Grauburgunder eine der besten Rebsorten des Elsass ist, aber er ist auch eine bedürftige Sorte, die leicht unterdurchschnittlich abschneidet, wenn sie nicht in den besten Weinbergen angebaut wird. Es ist auch eine Rebsorte, die sehr reichhaltige Weine hervorbringt, wenn sie in frühzeitiger Sonnenexposition und auf leichteren Böden gepflanzt wird. Hier am Windsbuhl gedeiht der Grauburgunder, wie der Jahrgang 2022 zeigt, und kann Weine von hoher Eleganz hervorbringen.

Farbe:

Leuchtendes helles Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Pinot Gris Clos Windsbuhl versprüht pure Frische, pure Finesse im Duft, Zitrone, Zitronenmelisse, Kumquat und junge Aprikose vereinen sich mit frischem Apfel und Quitte. Florale Duftigkeit von Holunderblüte und Ingwer schwebt darüber. Alles äußerst fein und subtil ineinander verwoben. Leise und durchdringend laut zugleich, was für ein Verführer, was für ein mineralisches und facettenreiches Kunstwerk.

Gaumen:

Ich hätte nicht gedacht, dass noch eine Steigerung möglich ist , was Feinheit und Präzision im Bereich Pinot Gris anbelangt möglich ist im Hause Humbrecht und wurde soeben eines Besseren belehrt. Dieser Wein fegt mich geradezu weg, die äußerst belebende Säure vereint sich mit intensiv salziger Spur, mit erfrischender heller und gelber Frucht , mit der er geradezu über die Zunge schwebt und mit einem nicht enden wollenden Nachhall, mit jedem Schluck wird man zu einem weiteren verführt, die Säure so präsent Sie ist, ist fantastisch eingebunden in dieses Gesamtkunstwerk.

Vorheriges Dekantieren lässt ihn gewinnen, man sollte ihn nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.