

 **Zind-Humbrecht**

Gewürztraminer Clos

Windsbuhl

 2022, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302362

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 40 g/l

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Chicorée und Gewürzkarotte in Yuzu-Kimchisud
Nashi-Birne, grüne Johannisbeeren Sesamcrunch
und Karottenkraut (Andreas Krolik, Restaurant La
Fleur **)**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Regenbogen Forelle mit getrockneten
Holunderblüten, Melisse-Perlen und Buttermilchgel
(Heinrich Schneider, Terra The Magic Place **)**

(Fisch)

**Langustino Tempura mit Tom Yam Sud, Miso
Aubergine und Kaffir Sticky Reis (Bernd Bachofer,
Restaurant bachofer *)**

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.04.2024

Hilker:

Feine Süße paart sich mit frischer Säure, salziger und tiefgründiger Mineralität und einer Struktur, die Gripp zeigt und zupackt. Leichtfüßig und zugleich beeindruckend, so muss Gewürztraminer schmecken, besonders einer, von dem man zu feinen Speisen das eine oder andere Glas mehr genießen möchte. Im Nachhall verbleibt Kühle und Frische, ein wahrlich lebendiger Wein.

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.

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Clos Windsbuhl liegt oberhalb des Dorfes Hunawehr 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, kalkhaltigen Muttergestein beeinflusst, und das gilt auch für die Weine!

Im Jahr 2022 genoss der Windsbuhl perfekte Reifebedingungen. Die kühlende Wirkung der Höhenlage und des nahe gelegenen Waldes glich die Wärme des Jahrgangs aus. Der Gewürztraminer reifte sehr gut zu einer klassischen süßen Ausgewogenheit heran. Die Trauben wurden sehr gesund geerntet.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Gewürztraminer Clos Windsbuhl ist einfach wundervoll, betörend strömen die Duftnoten aus dem Glas heraus und sind bereits dort mit einer Frische und Mineralität beseelt die ihresgleichen sucht. Orangengranité, Salzzitrone, Rosmarin, Eisenkraut und kandierter Ingwer verbinden sich mit Zimt und getrockneten Rosenblüten. Alle Aromen bestechen geradezu mit Ihrer Feinheit und Finesse die sich überaus vielschichtig auffächert.

Gaumen:

Kühl und belebend wirkt dieses Meisterwerk, die zarte Süße verbindet sich mit einer angenehm herben Note, die an Orangenesten und Grapefruit erinnert. Salzig und mineralisch der Mittelbau und dann tanzt er feingleich in den nicht enden wollenden Nachhall. Was für ein Meisterwerk eines Gewurztraminers, der die Sinne verführt und mit jedem Schluck zu einem weiteren einlädt. Ein wundervoller Solist und der perfekte Begleiter zu salzig, süßen und aromareichen Gerichten, die ähnlich kunstvoll sein dürfen wie er selbst. Er zeigt sich gerade in einer sehr schön offenen Phase und besitzt zugleich ein grandioses Entwicklungspotential.

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.