

Zind-Humbrecht

Muscat Turckheim

 2020, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302230

 Muskateller

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.8 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kürbis Gnocchi in Salbei-Butter mit gerösteten

Walnüssen und Radicchio-Chiffonade

(Gemüse & Vegetarisch)

Pot au Feu vom Wels mit Anis, Ingwer, Steckrüben

und Lauch

(Fisch)

Helles Wildschwein Ragout mit Waldpilzen und

Blaubeeren

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.10.2021

Der Muscat stammt von einer Selektion eigener alten Rebstöcke von weißen und roten Trauben der Sorte Muscat d'Alsace. Er ist spät reifend mit guter Säurestruktur und bestens an das warme Klima angepasst. Der Turckheimer Muskateller wird ausschließlich auf den reichhaltigen und tieferen Teil des Schwemmlandes von Turckheim angebaut, wo es etwas kühler ist und den sommerlichen Trockenperioden besser begegnet. Die Muscat benötigt volle physiologische Reife und darf daher nicht zu früh gelesen werden um pflanzliche Aromen zu vermeiden.

Farbe:

Sattes Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Der 2020 Turckheim Muscat von Zind Humbrecht stellt wieder mal die Frage, warum eigentlich so wenig Muscat getrunken wird. Grade im Herbst gibt es kaum etwas Vielseitigeres, wenn die Speisekammer reich gefüllt und der Tisch gut gedeckt ist. Die typischen Muscat-Noten spielen in diesem Jahr eindeutig in die Würzige, sprich Muskat-Richtung. Die traubige Muskateller-Aromatik hält sich eher im Hintergrund. Etwas Schellack, Politur, dann Gewürznoten und schließlich etwas Trockenobst bilden das Framing.

Mund:

Viskos mit fast öliger Haptik fließt er über den Gaumen und wird dabei befeuert von einer pikanten Säure, die aus der Formation ausbricht und seine barocke Pracht in die Moderne führt. Kraftvoll und dennoch straff mit vertikaler Spitze ist dies sicherlich kein Wein als Solist auf dem Sofa, sondern dankbarer Kurator herbstlicher Tafelfreuden.