

Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

 2018, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302206

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 6 g/l

Gesamtsäure: 7,2 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kohlrabi-Tarte mit Steinpilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Schnecken in Knoblauchbutter mit Baguette

(Schnecken)

Fasan mit Rahmsauerkraut, Maronen und

Kartoffelpüree

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.11.2020

Info zum Wein:

Die Lage Rotenberg liegt in einer West-/Nordwestlage und versteckt sich hinter dem Grand Cru Hengst. Sie profitiert aber von einer wunderschönen Öffnung zum Munstertal und den Vogesen. Der spät reifende Weinberg ist meist mit den Pinot-Familienarten bepflanzt. Der arme rote Oligozän-Kalkstein, reich an Eisen, reduziert natürlich die Vitalität der Reben und die Erträge sind in der Regel sehr niedrig. Dieser Weinberg war in der Vergangenheit dafür bekannt, harmonische, reichhaltige und süße Weine zu produzieren. Aufgrund der natürlichen Konzentration der Trauben entstanden in den letzten Jahren aber auch komplexe trockene Pinot Gris-Weine. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:

Dieser herrliche Weinberg hat eine absolute Kapazität entwickelt, um einen wunderschönen Pinot Gris zu produzieren. Die Trauben bleiben klein, die Erträge sind immer sehr überschaubar und der Reifeprozess ist langsam. Die Rotenbergweine vereinen seriöse Struktur mit guter Säure und hohem Extrakt. Die 2018er Trauben waren gesund, behielten einen schönen Säuregehalt und trotz eines für diese Traube relativ niedrigen pH-Wertes konnten wir den Wein durchgären. Wie alle trockenen Pinot Gris auf dem Weingut heute, lagern wir sie vor der Abfüllung 18 Monate auf der Vollhefe. (Olivier Humbrecht).

Farbe:

Dichtes und gedecktes Goldgelb.

Nase:

Im Duft wirkt der 2018er Pinot Gris Rotenberg rauchig, malzig und maskulin. Es blitzen aber zugleich frische Aromen von Orange, Orangenzeste und Ingwer auf, die ihm Facette und Spiel verleihen. Aromen von Weinbergspfirsich, Zwetschgen, Mango, Quitte und Esskastanie verleihen ihm Charme.

Gaumen:

Markant würzig und zugleich belebend frisch zeigt er sich am Gaumen. Hier tritt seine Jugendlichkeit noch stärker hervor und man merkt, dass er sich ganz am Anfang seiner Entwicklung befindet: ein Wein mit fantastischem Entwicklungspotential, der die Begleitung von klassischer französischer Küche sucht.