Zind-Humbrecht

Riesling Hengst Grand Cru

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302303

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	9.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gerösteter Tofu mit Steinpilzen, Olivenöl und Sojasauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Miso-Blumenkohl aus dem Ofen mit Salzzitronenjus und getrockneten Tomaten

(Meeresfrüchte)

Lachsfilet im Mango-Blatt mit Mango-Sauce und Basilikum-Quinoa

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.05.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Vor etwa 10 Jahren haben wir beschlossen, die Gewürztraminer-Trauben, die auf dem nach Osten ausgerichteten Teil des Hengst Grand Cru gepflanzt waren, zu entfernen. Diese Trauben wurden nie für den Grand Vin verwendet. Die damals verwendeten klonalen Selektionen haben nie einen Wein hervorgebracht, der die Komplexität der alten Reben erreicht. Nach 30 Jahrgängen und großen Problemen mit Stammeskrankheiten gaben wir schließlich auf. Heutzutage, da sich das Klima weiterentwickelt hat, war der Riesling eine offensichtliche Wahl auf dem roten Kalkstein des Hengst (Pinot Noir wäre sicher eine andere gewesen).

Infos zum Ausbau:

Im Jahr 2016 haben wir eine große Auswahl unserer alten Rieslingreben aus Brand gepflanzt. Der Jahrgang 2021 ist die erste und beeindruckende Vorstellung dieses Weins. Wir haben diesen Weinberg getrennt von den vorherigen Jahrgängen vinifiziert und konnten den Charakter und die Entwicklung der Weine beobachten, die immer eine große Säure und Präzision aufweisen!

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Pure Mineralität und tiefe Konzentration bestimmen seine Nase, mit ausreichend Sauerstoffkontakt finden wir Aromen von Orange, Orangenzeste und Grapefruitspalten in Kombination mit Bergamotte, getrockneten Austernschalen und Sojasauce. Umami pur bereits im Duft.

Gaumen:

Am Gaumen explodiert der 2021er Hengst förmlich mit gestochen scharfer Säure, die den Speichelfluss unmittelbar wunderschön anregt. Wie ein Teppich legt sich seine salzige Prägung auf die Zunge und geht über in einen endlosen Nachhall, der von ausgeprägter Würze und griffiger Gerbstoffstruktur geprägt ist. Ein präziser und fast fleischig anmutender Tropfen, der sich erst in ein paar Jahren in seiner ganzen Schönheit offenbaren wird. Mehrere Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen. Herausragendes Lagerpotential.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.