Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Hengst Grand Cru, Vendanges Tardives

2011, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302294

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	102 g/l
Gesamtsäure:	4.9 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Paprika-Chili-Pickles mit warmem Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Lamm mit pikantem Joghurt-Zwiebel-Curry und Spitzkohl-Walnuss-Aprikosen-Salat

(Fleisch)

Orangentarte mit Rosmarin und Tannen-Honig-Eis

(Dessert)

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 22.11.2022

Info zum Wein:

Der Weinberg Hengst Grand Cru liegt in einem warmen, trockenen und frühreifen Gebiet im Elsass, ganz in der Nähe von Colmar und geschützt durch die Nähe der Vogesen. Seine Ausrichtung nach Südosten verstärkt die Wirkung der Sonne, da die Trauben schon früh am Morgen den Sonnenstrahlen ausgesetzt sind. Hengst leidet nie unter Trockenheit, da die Wasserreserven in den Mergel-Kalk-Böden ausreichend sind, aber das bedeutet, dass sich Botrytis, wenn überhaupt, erst spät entwickelt. Oft sehr reif geerntet, ist der Hengst selten eine Vendange Tardive, da die alten Rebstöcke der Fäulnisentwicklung mehr Widerstand entgegensetzen. Wenn sich die Edelfäule in ausreichendem Maße entwickelt, ermöglicht sie die Erzeugung großartiger Spätleseweine wie diesen 2011er.

Farbe:

Tiefes Goldgelb.

Nase:

Eine edelsüße Offenbarung im Glas: Der 2011er Gewurztraminer von Zind-Humbrecht zeigt kandierte Orangen, getrocknete Aprikosen, saftigen Pfirsich, Mango, Tannenspitzen, getrocknete Rosenblätter, Honig und Ingwer in Reinkultur. Glockenklar und intensiv strömt alles aus dem Glas hervor und betört aufs Feinste.

Gaumen:

Lebendige Frische und ausgeprägte Mineralität paart sich mit intensiver Süße, zugleich wirkt er unglaublich anregend und belebend. Ein Wein aus einem Guss, der beben den Aromen der Nase frische Ananas und feine Bitterorangen-Noten zeigt. Ein Wein, der gemacht ist für die Ewigkeit und mit brillanter Frische, betörender Süße und würziger, mineralischer Struktur auftrumpft.