

Domaine Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl, Vendanges Tardives

 2002, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9990006194

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 103 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

(Geflügel, Ente, Obst & Nüsse, Südfrüchte)

(Dessert, Tarte, Kuchen, Obst & Nüsse, Nüsse
(Schalenobst))

(Käse, Blauschimmel, Obst & Nüsse, Dörrobst)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.12.2011

Farbe:

Dichtes, Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2002er Pinot Gris VT „Clos Windsbuhl“ beeindruckt in der Nase mit der opulenten Frucht von getrockneten Aprikosen, Orangenkonfitüre und karamellisierter Ananas. Hinzu kommt eine vielschichtige Aromatik, die an kandierten Ingwer, Akazienhonig und eingelegten; süßen Mohn denken lässt, begleitet von einer erdigen und mineralischen Tiefe.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2002er Pinot Gris VT „Clos Windsbuhl“ als süßes Elixier, dem durch die Säure und seinen erdigen; mineralischen Charakter eine belebende Frische verliehen wird. Besonders spannend ist die Tatsache, dass sich dem Verkoster trotz der fortgeschrittenen Reife dies alles erst nach 2 Tagen der Öffnung erschließt. Hier befindet sich ein noch jugendlicher Langstreckenläufer im Glas!

Geöffnet am 24.12.2011 und verkostet von Christina Hilker am 26.12.2011, Copyright Christina Hilker und Vinaturel