Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourg

2018, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302205

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	4.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spaghettikürbis-Puffer mit pochiertem Ei

(Gemüse & Vegetarisch)

Krustentiersuppe mit Kräuterklößchen

(Meeresfrüchte)

Tajine vom Lamm mit Karotten, eingemachter Zitrone, Rübchen und Schwarzkümmel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.11.2020

Info zum Wein:
Der Heimbourg Weinberg ist eine der kleinen Einzellagen auf dem Sekundär- und Tertiärbruchgebiet in Turckheim. In diesem Gebiet variiert die Geologie auf kurzen Strecken stark und erklärt, warum diese Weinberge so klein sind (Clos Jebsal, Boland und Heimbourg). Heimbourg ist der einzige, der von Südwesten nach Westen auf einem olizozänarmen Kalksteinboden liegt. Der obere Teil des Weinbergs, der den Winden am stärksten ausgesetzt ist, ist mit Pinot-Trauben bepflanzt. Er ähnelt im Grunde dem Rotenberg auf der anderen Talseite, aber mit einem viel niedrigeren Eisengehalt, und produziert daher oft aromatischere und ausdrucksvollere Weine, die sich bereits in der Jugend sehr schön zeigen. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:
Dieser Weinberg ist in der Lage, je nach Entwicklung der Edelfäule sowohl einen trockenen als auch einen süßen Stil zu produzieren. Seit einigen Jahren ist es unser Ziel, die Trauben reif zu ernten, aber ohne jeglichen überreifen Charakter und definitiv ohne Botrytis, damit der Wein so trocken wie möglich ohne den Einsatz von kommerzieller Hefe vergären kann. Leicht gesagt ... Im Jahr 2018 entwickelte sich die Reife jedoch in normalem Tempo, so dass dies relativ einfach zu bewerkstelligen war. Der Wein gärte sehr gut und wurde nach 18 Monaten auf der Hefe trocken abgefüllt. (Olivier Humbrecht)

Farbe:
Strahlendes, helles Goldgelb mit zarten rosa Reflexen.

Nase:
Der 2018er Pinot Gris Heimbourg zeigt sich mit viel Eleganz und aristokratischer Kühle, seine kalkige Mineralität ist allgegenwärtig und fordert die Karaffe ein. Dann zeigen sich Orangen, Orangenzesten, Ingwer, Mango und Aprikosen. Bereits in der Nase eröffnet sich uns ein Elsässer Pinot Gris mit tollem Spannungsbogen, der auf einen frischen und facettenreichen Gaumen verweist.

Gaumen:
Saftig und mit frischer Säure und feiner Gerbstoffstruktur ausgestattet, trifft er auf die Zunge. Seine ausgeprägte Frucht mit dem kalkigen Unterbau lässt sich bereits jetzt schon sehr gut zu intensiver Küche kombinieren, aber eigentlich tut man gut daran ihm noch etwas Kellerreife zu gewähren, weil er erst dann seine ganze Schönheit offenbaren wird.

Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen.