

Domaine Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Hengst Grand Cru, Sélection de Grains Nobles

 2007, 375 ml

 Frankreich, Elsass

 9990006241

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 1.050,0 %

Restsüße: 247 g/l

Gesamtsäure: 8.8 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

(Dessert, Frucht, Tarte, Kuchen)

(Dessert, Tarte, Kuchen)

(Käse, Hartkäse jung, Hartkäse alt)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2012

Christina Hilker: Die Nase des 2007er Gewurztraminer Hengst Sélection de Grains Nobles ist deutlich von Botrytis geprägt. Im momentanen Stadium zeigt er sich noch sehr verschlossen, fast unnahbar. Nach einigen Tagen der Öffnung dringen neben den Aromen von weißem Nougat, Honig, Karamell und der überaus deutlichen und steinigen Mineralität Noten von Bratapfel, Weinbergspfirsich, Quitte, Anis, Nelken und Zimt hervor.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb mit intensiven bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2007er Gewurztraminer Hengst Sélection de Grains Nobles ist deutlich von Botrytis geprägt. Im momentanen Stadium zeigt er sich noch sehr verschlossen, fast unnahbar. Nach einigen Tagen der Öffnung dringen neben den Aromen von weißem Nougat, Honig, Karamell und der überaus deutlichen und steinigen Mineralität Noten von Bratapfel, Weinbergspfirsich, Quitte, Anis, Nelken und Zimt hervor.

Gaumen:

Der Gaumen des 2007er Gewurztraminer Hengst Sélection de Grains Nobles fasziniert mit der gleichen intensiven Mineralität, die wir auch schon in der Nase vorfinden, einer vibrierenden Säure und einer honigartigen Süße. Man kann jetzt schon ein wenig von der Komplexität dieses edelsüßen Kunstwerkes erahnen, aber man sollte ihm die nötige Zeit lassen, damit er sich in seiner ganzen Pracht zeigen kann.