## Zind-Humbrecht

# *Pinot Gris Rotenberg*

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302356

Pinot Gris/Grauburgunder

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,5 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 5.6 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Ziegenfrischkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutern und Radieschen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Miesmuschel mit Curry-Ingwer-Sud und knusprigem Baguette**

(Meeresfrüchte)

**Crêpinette von der Wachtel mit Hagebutte, Mohnkuchen, Zitrone und Estragon**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.04.2024

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Die steilen roten Kalksteinhänge des Rotenbergs sind von Norden nach Westen ausgerichtet. Das Weingut besitzt fast 2 ha auf dem nach Westen ausgerichteten Teil mit Blick auf die imposanten Vogesen, die hier von der großen mittelalterlichen Burg Hohlandsbourg überragt werden. (Wenn man auf den Wall dieser vollständig restaurierten Burg steigt, hat man einen atemberaubenden 360°-Blick auf die elsässische Talsohle, die Weinberge und die Berge, und an klaren Tagen kann man sogar die Alpen sehen). Dieser Weinberg, der einen späten Sonnenaufgang und einen frühen Sonnenuntergang genießt, ist in der Lage, in jedem Jahrgang einen guten Säuregehalt und eine gute Struktur zu bewahren.
In der Vergangenheit konnten hier auch in spät reifenden Jahrgängen erstaunliche Spätlesen erzeugt werden. Heute erfolgt die Ernte viel früher und die Trauben besitzen eine Ausgewogenheit, die die Herstellung von rassigen, trockenen Weinen ermöglicht, was der Jahrgang 2022 perfekt zeigt.

Farbe:

Strahlendes und intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Pinot Gris Rotenberg zeigt sich mit äußerst spannender Aromatik, Zitrusfrüchte, Zitronenmelisse, Bergamotte und eine Vielzahl von Kräutern gehen über in Noten von saftigen Quitten und Apfel, es deutet sich eine unvergleichliche Saftigkeit und Intensität an die zugleich belebend anmutet und von deutlicher Mineralität und Tiefgang geprägt ist.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt dieser Pinot Gris fantastisch belebend, die fruchtigen und salzigen Komponenten greifen ganz wunderbar ineinander und hinterlassen einen prägnanten Eindruck im langen Nachhall. Ein wahrlich inspirierender Wein voller Spiel und Facette, der mit Säure, Frucht und Würze zupackt und lange nachhallt. Ganz am Anfang seiner Entwicklung wird er sich in den nächsten Jahren noch fantastisch entwickeln.
Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.