


# Zind-Humbrecht

## *Chardonnay Auxerrois ZIND*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302270

 Auxerrois, Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,00,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Tofu mit Shiitake Pilzen und einem Hauch Chili**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Sauer-scharfe Fischsuppe mit Tamarindenpaste  
und Thaibasilikum**

(Fisch)

**Kalbsfilet mit Chicorée-Orangen-Gemüse und  
Pinienkernen**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Im Jahr 1989 wurde der westliche Teil des Clos, der dem wunderschönen Wald von Erhlach am nächsten liegt, mit Chardonnay bepflanzt. Wir zogen diese Rebsorte dem traditionellen Weißburgunder vor, um sie mit Auxerrois, der anderen Rebsorte, die genau gegenüber dem Clos gepflanzt wurde, zu vermischen. Diese beiden Rebsorten sind früh reif, aber vor allem der Chardonnay hat in einer späten Lage wie dem Clos Windsbühl die Fähigkeit, eine sehr gute Säure zu bewahren. Heute würden spät reifende Rebsorten sicherlich leicht eine gute Reife im kühlestem Teil des Clos erreichen, und im aktuellen Kontext hätten wir sicherlich Riesling und nicht Chardonnay gewählt. Das wäre schade gewesen, denn der Zind, der als Verschnitt von Chardonnay und Auxerrois hergestellt wird, ist ebenfalls ein sehr guter Vertreter für dieses großartige Kalkstein-Terroir.

Info zum Ausbau:

Leider ist der Chardonnay als Stillwein verboten und muss zum Vin de France deklassiert werden. Wie üblich garte dieser Wein ein ganzes Jahr lang, bevor er völlig trocken wurde.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Zind mutet zart und betörend an, kalkige Noten vermischen sich mit fester Birne, Quitte, Apfel, einem Hauch Haselnüssen, Weißbrotkruste und Weinhefe. Ein echter Rohdiamant in diesem Stadium, der sich aufgrund seiner Jugend noch verschlossen zeigt, aber schon jetzt mit Feinheit und Finesse zu punkten weiß.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er glasklar und besonders fein, nasse Steine prägen seinen Charakter, eine cremige Struktur und ein Nachhall, der deutlich von Umami geprägt ist. Er vervollständigt exzellente Gerichte mit asiatischen Einflüssen, Gerichte mit Säure und Bitterkomponenten. Ein echter Allrounder, der auf leisen Sohlen daherkommt und zugleich viel Energie ausstrahlt. Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.