

Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302229

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 10 g/l

Gesamtsäure: 4.8 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Walnuss-Crostini mit karamellisierter Birne,
Koriander, Pfeffer und Kreuzkümmel**
(Gemüse & Vegetarisch)

**Marokkanisches Zitronenhuhn im Vadouvan Sud mit
Dattel-Bulgur und Auberginen Miso, gebratene
Schnittlauchblüte (Bernd Bachofer, Restaurant
bachofer, Waiblingen)**
(Geflügel)

**Elsässer Taube mit Tannenhonig und schwarzem
Pfeffer lackiert mit konfiertem Keulchen und
Kohlrabi an Limonen-Ingwer-Jus (Torsten Michel,
Restaurant Schwarzwaldstube, Baiersbronn)**
(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Sebastian Bordthäuser: Im Antrunk züchtig mit eleganter Statur und schlankem Fluss. Die florale Aromatik zeigt sich auch am Gaumen mit großer Noblesse, niemals laut, doch nachdrücklich mit zart ausgeprägtem Profil. Die gustatorischen Fenster geöffnet, der Rosengarten vorm Salon schlägt sich in sanftem Pink im Trunk nieder. Von cremiger Textur mit persistentem Nachhall vereint dieser Gewurz Duft, Frucht und aristokratisches Trinkvergnügen mit schlankem Körper und großer Länge. Für jetzt, nächste Woche oder die nächste Dekade. Immer gerne.

Info zum Wein:

Der Gewurztraminer ist die am wenigsten vertretene Rebsorte auf dem Clos-Saint-Urbain. Auf einer kleinen Fläche von 0,5 ha werden jedes Jahr etwa 1500 Flaschen produziert. Der Rangén hat die Fähigkeit, dem aromatischen Gewurztraminer, der allein schon ein Kraftakt ist, seinen Geschmack und Charakter aufzuzwingen und produziert zudem einen relativ trockenen Weinstil.

Info zum Ausbau:

Fast in jedem Jahrgang ist es der Gewurztraminer Rangén, der am stärksten vergärt. Die steilen, nach Süden ausgerichteten Hänge des Rangéns liegen am Ende eines kühleren Tals und auf einer für elsässische Weinberge relativ großen Höhe (über 350 m ü. NN). Der Gewurztraminer mag diese Bedingungen nicht, und das erklärt seine Seltenheit auf diesem Grand Cru. Der Fluss Thur, der direkt unterhalb der Hänge des Rangéns verläuft, mildert jedoch das Klima und ermöglicht den Anbau dieser Rebsorte, wenn sie in geringer Entfernung zum Fluss gepflanzt wird. Der Jahrgang 2019 wurde viel später geerntet als die meisten anderen Gewurztraminer, gärten aber schnell und endete fast trocken.

Farbe:

Strahlendes, dichtes Goldgelb

Nase:

Der Gewurztraminer Clos Saint Urbain Rangén de Thann überrascht in 2019 mit immenser Frische im Duft: Orangenfleisch, Pfirsich, Birne, Grapefruit, viele duftige Blüten, Streichholznoten, heller eleganter Tabak und zitrische Ingwerfrische verbinden sich mit einer feinen Pfeffernote. Der vitale und frische Zauber von 2019 zeigt sich auch hier in dieser eindrucksvollen Lage mit dem Gewurztraminer par excellence!

Gaumen:

Fein und elegant geht es am Gaumen weiter – was für eine lebendige Säure, was für ein Spiel, untermalt von kompakter, vielschichtiger und beeindruckender Mineralität. Die saftige Frucht, vor allem Orange, vereint sich wunderbar mit seiner feinen Tanninstruktur, seine Vitalität zeigt sich auch hier in vollem Ausmaß. Dieser Wein schwebt, den höheren Alkohol auf

dem Etikett kann man einfach ignorieren, denn diese Feinheit, Leichtigkeit und seidige Anmutung sucht ihresgleichen. Wie für so viele Weine aus dem Hause Humbrecht in 2019, gilt:
kaufen und weglegen. Es ist ein Fest, ein wahres Fest, was sich uns hier offenbart!
Dem Ungeduldigen sei geraten, ihn ein bis zwei Tage vorher zu dekantieren und ihn aus großen Burgundergläsern zu genießen.