Zind-Humbrecht

Riesling Roche Roulée

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302322

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbis-Gnocchi mit Grapefruitsauce und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen gegrillt mit Bouillabaisse, Sauce Rouille und Crostini

(Meeresfrüchte)

Kalbskarree in Basilikum-Blutorangen-Sauce mit Knusper-Karotten

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.04.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Dieser Wein stammt von den kiesigen und schluffigen Böden des Schwemmlandtals von Turckheim. Obwohl dieser Weinberg flach ist, genießt er eine intensive Sonneneinstrahlung, vor allem am Abend, da er viel später von den Vogesen beschattet wird als die meisten nach Süden oder Osten ausgerichteten Hänge. Der Boden ist außerdem gut drainiert und sehr trocken.

Infos zum Ausbau:

Die Erträge sind naturgemäß niedrig, so dass dieser Wein oft recht intensiv und aromatisch ist und eine gute Reife aufweist. Der 2021er gärte über ein Jahr, bevor er trocken wurde, da der Säuregehalt in diesem Jahrgang besonders hoch ist, was dem Wein ein fast kalkiges Mundgefühl verleiht.

Farbe:

Strahlendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Riesling Roche Roulée zeigt sich mit ausgeprägter Mineralität und „Nomen est Omen“ steinigem Charakter im Duft. Aufgrund seiner Jugendlichkeit wirkt er noch kompakt und etwas verschlossen. Nach dem Umfüllen in die Karaffe treten neben den spannenden Feuersteinnoten Aromen von Aprikosen, Orangen, Orangenschale, kandiertem Ingwer und Mango hervor, begleitet von Honig, Vanille und Trockengebäck. Mit weiterer Reife werden sich diese Aromen intensivieren, da schlummert viel Facette und dichte Komplexität, die es zu entdecken gilt.

Gaumen:

Attacke am Gaumen, die Säure scheint schier zu explodieren, perfekt eingebettet in den gelben und exotischen Fruchtschmelz. Salzige Mineralität packt den Gaumen, seine komplexe Frische und feine Gerbstoffstruktur geben ihm wunderschöne Länge und Tiefe.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.