Zind-Humbrecht

Riesling Roche Calcaire

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302219

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	6 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Nudel-Bowl mit Pak Choi, Mango, Tofu und Sesamöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Zander auf Pilzrahmkraut

(Fisch)

Grand Puy Linsen mit Speck, Wildkräutersalat und fruchtigem Dressing

(Fleisch)

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Dieser Wein stammt größtenteils aus einem Verschnitt aus verschiedenen kleinen Weinbergen rund um das Dorf Gueberschwihr, sowie aus der kleinen Produktion unserer beiden jungen Weinberge im Grand Cru Hengst. Weine, die auf einer kalkhaltigen Geologie erzeugt werden, neigen unabhängig von der Topographie und Lage dazu, bestimmte Eigenschaften zu teilen. Sie sind in der Regel in ihrer Jugend weniger ausdrucksstark und brauchen einige Zeit, manchmal Jahre, um ihr ganzes aromatisches Potential zu zeigen. Es gibt immer einen starken Sinn für Strenge, der sich meist am Gaumen zeigt und eine energische Säure tragen sollte. Kalksteinböden reifen per Definition später, weil sie länger brauchen, um sich zu erwärmen, besonders in Gueberschwihr, wo der Mergel-/Ton-Anteil höher ist. Sie sind jedoch resistent gegen Trockenheit und verleihen den Reben eine gewisse Kraft.

Info zum Ausbau:

Der 2018er Roche Calcaire gärte sehr lange, ein weiterer typischer Charakter dieser Cuvée, und schaffte es, trocken zu werden. Oft hat dieser Wein einen der höchsten Säuregehalte, was sich auf die Gärkinetik auswirken kann, daher ist die endgültige Balance, die 2019 erreicht wurde – perfekt.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Man kann den Kalkstein riechen, definitiv und mit schwungvoller Belüftung noch ganz andere Aromen, wie Apfel, Zitronenschale, junge Mango, Engelwurz und Koriander und einen dezenten Geruch von Fleischbrühe und Austernschale. Eintauchen kann man in diesen wunderbaren Tropfen.

Gaumen:

Auf der Zunge überrascht der 2019er Riesling Roche Calcaire mit feingliedriger Eleganz, er wirkt fast tänzerisch. Die Säure ist präsent, die Ausstrahlung kühl, der Gesamteindruck aristokratisch. Ich liebe eine gewisse Strenge im Wein und diese hier spricht mich besonders an, weil sie eine wahnsinnige Klarheit und Präzision vermittelt. Das sind Weine, die nicht nur

wunderbar reifen, sondern auch dem Essen perfekt dienen mit ihrer unverwechselbaren Stilistik.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.