Zind-Humbrecht

Riesling Heimbourg

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302344

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pochiertes Freiland Ei mit getrockneten Steinpilzen und Estragon Schaum

(Gemüse & Vegetarisch)

Angeräucherter Lachs mit Trüffelöl und Orangenzesten

(Fisch)

Stubenküken gebraten mit Zimt und frischen Mandeln

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:
Olivier Humbrecht:
Der Weinberg Heimbourg in Turckheim liegt an der Süd-/Südwestseite eines oligozänen Kalksteinhügels, der buchstäblich dem Münstertal zugewandt ist. Es handelt sich um eine spektakuläre kleine Einzellage, die recht schwierig zu bewirtschaften ist. Das Weingut besitzt fast 2/3 des Grundstücks, das heute hauptsächlich mit Riesling und Grauburgunder bepflanzt ist. Früher hatten wir auch Gewürztraminer, aber die Rebstöcke wurden nach dem Jahrgang 2012 entfernt. Als wir beschlossen, den Weinberg neu zu bepflanzen, entschieden wir uns für den Riesling. Diese jüngeren Reben werden nun in diesem Wein verwendet und schneiden erstaunlicherweise fast besser ab als die älteren Reben. Wir konnten das in vielen anderen Weinbergen beobachten: Wenn ein Weinberg von Anfang an biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird, bringen sie ihre ersten Trauben später hervor, aber weil sie besser wurzeln, ist die Qualität schon früher da. Der Boden kann als spät reifend angesehen werden, aber die Exposition dieses Weinbergs ist solar. Die Reben leiden auf diesen Böden nicht unter der Trockenheit, so dass die Reife in Jahrgängen wie 2022 sehr schnell erfolgen kann. Wie bei seinem Nachbarn, dem Grand Cru Brand, müssen wir die Entwicklung der Reife sehr genau beobachten, um zu vermeiden, dass wir überreife Trauben ernten. Die Gärung verlief sehr langsam, kam aber nie wirklich zum Stillstand, so dass der Wein sehr trocken ausklingt.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Der 2022er Riesling Heimbourg mutet erdig und mineralisch im Duft an, man denkt zunächst an einen komplexen Burgunder, der Aromen von Steinpilzen und Trüffel andeutet, mit Sauerstoff treten fruchtige Aromen von Apfel, Zitronat, Orange und Aprikosenstein , sowie Linden-und Baumblüte hinzu. Alle Komponenten wirken kraftvoll und sind wunderschön ineinander verwoben.

Gaumen:
Ein Wein, der gestochen scharf mit belebender Säure auf die Zunge trifft, durchzogen von einer feinen salzigen Note. Überaus elegant und erfrischend, auf der Zunge sind es die Zitrus- und Apfelnoten, die stärker im Vordergrund stehen. Ein Wein, der sich über die nächsten Jahre noch fantastisch entwickeln wird, dann werden auch am Gaumen, die erdigen,

rauchigen und würzigen Aromen verstärkt hervortreten. Sehr gutes Entwicklungspotential.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.