

Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

 2014, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302111

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 6 g/l

Gesamtsäure: 7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Lachs unter der Schwarzwurzelkruste mit

Cremespinat auf Wildreis

(Fisch, Wurzelgemüse, Lachs, Blattgemüse, Wildreis,
Reis)

Wachtel im Nudelblatt mit Gänseleber, weißer

Trüffelsauce und Topinambur Gemüse

(Trüffel, Wurzelgemüse, Wildgeflügel, Leber, Wachtel,
Pasta)

**Blätterteigpastete gefüllt mit geräuchertem Bries
und Waldpilzen (vegetarisch)**

(Pilze und Trüffel, Bries, Blätterteig, Brick-Teig,
Hefegebäck, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.10.2016

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in Grand Cru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Farbe:

Intensives Goldgelb mit zarten kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2014er Riesling Clos Saint Urban Rangen de Thann präsentiert sich sehr kraftvoll und kompakt in der Nase. Er benötigt erst mal eine Karaffe und sehr viel Luft dann deutet sich seine vielschichtige Opulenz langsam an. Aromen von Aprikosen, Orangen, Orangenkonfitüre, süße duftige Blüten und Honig betören im Auftakt. Herbe und würzige Anklänge von Baumrinde, Scharfgarbe und dunkler feuchter Erde fassen diese charmanten und süßlichen Aromen wunderschön ein. Tiefgründige, kühl anmutende Mineralität schwebt in Kombination mit den typischen rauchigen Noten über allem. Was für ein vielschichtiges Kunstwerk offenbart sich uns hier bereits in der Nase.

Gaumen:

Am Gaumen attackiert uns der 2014er Riesling Clos Saint Urban Rangen de Thann förmlich mit viel gelber Frucht in Kombination mit einer überbordenden salzigen Mineralität und präzisen Säure, die Zunge angenehm herausfordert. Ein Riesling, der einen packt und nicht mehr loslässt. Druckvoll, komplex wunderschön aber noch nicht gedacht für den unmittelbaren Genuss, am besten ab in den Keller damit, denn in ein paar Jahren wenn man ihn trinkt wird man das Gefühl bekommen ein Feuerwerk abzubrennen.

Empfehlung:

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren, einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.