# Zind-Humbrecht

## *Pinot Noir Heimbourg*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Elsass**

**9950302269**

**Pinot Noir/Spätburgunder**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 1 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 4.9 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Rote Bete-Kartoffelrösti mit Sauerampfer-Schmand**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gans mit eingelegten Zwetschgen, Walnussklößen und Geflügeljus**

(Geflügel)

**Rinderfilet mit dünnen Nudeln, Steinpilzen und Rosmarin**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Das Weingut Zind-Humbrecht produziert nur einen einzigen Rotwein, auf einer sehr kleinen Parzelle von 0,32 ha in der Einzellage Heimbourg in Turckheim. Der nach Westen ausgerichtete Pinot Noir reift auf rotem Oligozän-Kalkboden (reich an Eisen) langsam und entwickelt ein feines aromatisches Profil. Durch die hohe Pflanzdichte (10.000 Rebstöcke/ha) und den Beschnitt knapp über dem Boden sind die Trauben sehr klein und wachsen fast auf Bodenhöhe.

Info zum Ausbau:

Die Erträge waren schon immer niedrig, aber in den letzten Jahren war dieser Weinberg besonders anfällig für Stammkrankheiten. Die Trauben werden in kleinen 15-kg-Behältern geerntet und dann von Hand auf einem perforierten Holzbrett abgebeert, um in einem offenen Bottich zu gären, in dem wir nur wenig Pigeage (Untertauchen des Tresterhutes) durchführen. Der Wein wird in 228- und 350-Liter-Fässer (nicht neu) umgefüllt und ohne Filtration oder Schönung direkt in Flaschen abgefüllt.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Pinot Noir Heimbourg zeigt sich mineralisch, erdig und noch etwas zurückhaltend in der Frucht, die sich mit ausreichend Sauerstoff mit dunklen Kirschen, Zwetschgen und Beeren offenbart. Ein überaus frischer und betörender Pinot Noir voller Ausdruck und Finesse, der mit ausreichend Belüftung viel Mineralität und Tiefe zeigt.

Gaumen:

Sein Gaumen wirkt überaus elegant, die Säure und das Tannin noch jugendlich und zugleich reif. Seine saftige Frucht regt den Trinkfluss wunderschön an, man spürt wieder einmal deutlich die Nähe zu Burgund, die Olivier hervorragend herausgearbeitet hat. Ein wundervoll ausdrucksstarker Tropfen, der sich in Kombination mit Gerichten, die erdige und fruchtige Komponenten aufweisen, perfekt entfalten kann. Sehr gutes Entwicklungspotential!

Ausreichend Belüftung lässt diesen überaus feinen Tropfen noch zusätzlich gewinnen.