Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Jebsal

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302284

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	7 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ungestopfte Gänseleber mit Apfel und Sesamknusper

(Geflügel)

Lammspieße mit Pomelo-Joghurt-Sauce

(Fleisch)

Bratapfel mit gerösteten Nüssen und Vanillecreme

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Das Clos Jebsal liegt direkt unterhalb des Grand Cru Brand, getrennt durch eine beeindruckende geologische Verwerfung, die den Granit (primäre Epoche) des Brand und die Gipsmergel des Keupers (sekundäre Epoche) sehr genau abgrenzt. Dieser kleine Clos von 1,3 ha wurde von meinem Vater Léonard Ende der 1970er Jahre neu angelegt und 1983 mit Pinot-Gris bepflanzt. In Südlage, an einem sehr steilen Hang, reifen die Trauben schnell. Der Mergelboden ist im unteren Teil des Clos und auf den Terrassen tief und kalt, während der Kalkstein im oberen Teil stärker hervortritt.

Info zum Ausbau:

Das Jahr 2020 markiert einen wichtigen Wendepunkt im Stil der auf Jebsal erzeugten Weine. Der Kontrast zwischen einer sehr sonnigen Lage und einem tiefgründigen Mergelboden ermöglichte die regelmäßige Entwicklung der Edelfäule. Wir haben die reichhaltigsten Grains Nobles-Weine auf diesem Terroir erzeugt. Der Klimawandel ist nun jedoch dafür verantwortlich, dass sich die Reifezeit beschleunigt. Eine Entwicklung der Edelfäule in einem wärmeren Klima ist für die Erhaltung der Säure nicht günstig, und vor allem die Botrytis nimmt ein ganz anderes, viel weniger edles Aussehen an. In den letzten 10 Jahren hatten wir immer mehr Schwierigkeiten, diese Art von Wein zu erzeugen. Deshalb haben wir beschlossen, die Trauben im Jahr 2020, einem sehr frühen Jahr, zu ernten, bevor sich die Botrytis entwickelt. 2020 wird also der trockenste Jebsal in seiner Geschichte sein, und dieser Stil wird von Dauer sein! Das Ende der großen Süßweine im Elsass? Nein, aber die späten Jahrgänge werden in Zukunft immer seltener werden!

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Pinot Gris Clos Jebsal ist geprägt von intensiver Hefewürze, reifen Äpfeln, Quittenkompott, kandierten Walnüssen und Früchtebrot. Zugleich strahlt er eine salzige Note aus, die ihm Finesse und Frische verleiht, ein wahrlich anregender und zugleich charmanter Pinot Gris in jeder Hinsicht.

Gaumen:

Viel Schmelz, eine feine Süße, zarte Salzigkeit, eine belebende Säure und ein pikanter Gerbstoff zeichnen diesen Pinot Gris aus. Er umspielt das Essen, welches ihn begleitet, vortrefflich und seine Säure und Salzigkeit steuern eine belebende Frische zu gehaltvollen Speisen bei. So bereitet Pinot Gris Freude!
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.