Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302216

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Pastinaken-Blinis goldgelb gebacken mit Lachs und Dillschmand

(Fisch)

Meerrettich-Suppe mit karamellisiertem Apfel

(Gemüse & Vegetarisch)

Atlantik-Rochen an der Gräte gebraten mit Noilly Prat-Sauce und Pfefferminz-Öl

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.07.2021

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Clos Häuserer ist ein kleiner 1,2 ha großer Weinberg, der 1973 mit Riesling bepflanzt wurde. Es ist kein historischer Weinberg als solcher, da er von meinem Vater angelegt wurde, der es geschafft hat, viele kleine Parzellen zu einem großen zusammenhängenden Quadrat zusammenzufassen. Er wird oben von der Großlage Hengst und unten von der Straße Häuserer begrenzt (die Straße zu den Häusern in Anlehnung an eine alte römische Siedlung nicht weit entfernt). Da war es leicht, das Qualitätspotenzial dieses Weinbergs und seine Fähigkeit, langlebige Weine zu erzeugen, zu erkennen. Der Clos Häuserer liegt auf dem gleichen Muttergestein wie der Hengst: ein kieseliger Mergelkalk aus dem Oligozän, aber mit einer viel dickeren Oberbodenschicht (ca. 1 Meter). Dieser Weinberg genießt ein warmes Mikroklima im Sommer, aber der Boden bleibt kühl und die Reben leiden nie unter Trockenheit.

Info zum Ausbau:

Wie viele Weine, die auf dieser Geologie erzeugt werden, gärt der Clos Häuserer langsam. Der 2019er wurde bei perfekter Reife geerntet und knochentrocken ausgebaut.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Ein saftiger Geruch von reifem Pfirsich, Apfel, Birnen und reifer Ananas zeigt sich charmant in der Nase. Darüber schweben intensive, interessante rauchige Noten. Interessant deswegen, denn der Wein bei allem Charme eine reizvolle spröde Note besitzt durch den intensiven Kalkstein, auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:

Diese interessante kalkige Note finden wir auch am Gaumen in Kombination mit packender Salzigkeit und brillanter Säure. Der lange und überaus anregende Nachhall macht Lust, die Flasche bereits jetzt zu leeren, verweist aber auch auf sein fantastisches Lagerpotential. Mit Eleganz pur und feiner Leichtigkeit reiht er sich ein in die grandiose Riesling Range der 2019er aus dem Hause Humbrecht.

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.