Zind-Humbrecht

Pinot Gris Roche Volcanique

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302353

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Quiche mit grünem Spargel

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Kardamom Linsen und Spinat

(Meeresfrüchte)

Tajjine vom Lamm mit Karotten, eingemachter Zitrone und Knoblauch

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Die ersten Pinot-Gris-Reben wurden 1963 auf dem Weinberg Rangen gepflanzt. Nach dem Erwerb des Clos-Saint-Urbain im Jahr 1977 pflanzte das Weingut zwischen 1978 und 1999 weitere Pinot-Gris-Rebstöcke. In einigen Jahrgängen ist ein deutlicher Unterschied im Verhalten zwischen den ältesten und den jüngsten Rebstöcken festzustellen. Die dunklen vulkanischen Sedimentböden zersetzen sich und bringen interessante Tonerden und Mineralien hervor, die tief in das Grauwacke-Muttergestein eingedrungen sind.
2022 war ein Jahrgang mit hohen Erträgen, das bei den jüngeren Rebstöcken stärker ausgeprägt ist, so dass der Ertragsunterschied zwischen alten und jüngeren Rebstöcken ein wichtiger Faktor war, der uns dazu veranlasste, die beiden Weine zu trennen. Natürlich sind auch jüngere Rebstöcke bei einem Durchschnittsalter von 39 Jahren in einem fortgeschrittenen Alter bei uns in der Domaine!

Farbe:

Intensives Goldgelb mit Kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Im Duft begegnen uns beim 2022 Pinot Gris Roche Volcanique saftige Äpfel, Orangenfleisch, Aprikosen, Holunderblüten, Rosen und frischer Ingwer. Es schwebt ein zart rauchiger Duft aus dem Glas hervor und wir treffen zur gleichen Zeit auf eine kühle Anmutung und facettenreiche Frische, die an Zitrusfrucht und Grapefruit Zesten denken lässt. Mit Sauerstoffkontakt treten Anis und Kardamom Noten aufs Parkett.

Gaumen:

Am Gaumen startet er saftig und mit einer schönen Säure die den Gaumen kitzelt, feine herbe Anklänge regen den Appetit an und enden in einem langen Nachhall. Ein wundervoller Tropfen, der Kraft mit Frische paart, was ihn zu einem sehr guten Essensbegleiter macht.
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.