Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg, Sélection de Grains Nobles

2000, 750 ml

Frankreich, Elsass

9990006169

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	153 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Dessert, Frucht)

(Dessert)

(Käse, Blauschimmel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.12.2012

Farbe:

Funkelndes Bernstein.

Nase:

Der 2000er Pinot Gris Rotenberg Sélection de Grains Nobles ist eine süße Offenbarung, das nimmt man deutlich auch schon in der Nase wahr. Flüssiger Honig, kandierte Früchte und intensive Gewürze, wie Ingwer, Zimt, Gewürznelke und Vanille, strömen einem aus dem Glas entgegen. Rauchige, steinige und erdige Aromen runden das komplexe und intensive Aromenspektrum wunderbar ab.

Gaumen:

Wie in der Nase schon versprochen ist der 2000er Pinot Gris Rotenberg Sélection de Grains Nobles ein süßes Elixier. Er gleitet mit einer unwahrscheinlichen Intensität über die Zunge, begleitet von einer salzigen Note. Die anregende und erfrischende Säure mildert diese Opulenz ein wenig, aber alles in allem handelt es sich um einen konzentrierten Süßwein, der Liebhaber solcher Kreszenzen in Verzückung versetzen wird!

Der kalk- und eisenhaltige Boden des Rotenbergs hat im Jahr 2000 einen sehr eleganten Wein mit tief rötlicher Farbe und einer wunderbar ausbalancierten Säure hervorgebracht. Der Pinot Gris SGN besticht durch seine Aromen von Pfirsich, Honig und tropischen Früchten, den frischen Duft nach Quitte und Birne und den lang anhaltenden Abgang. Zusammen mit der ausgezeichneten Lagerfähigkeit ist dieser samtig- und kraftvolle strukturierte Pinot Gris eine Bereicherung für jeden Weinkeller.