Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru



2008, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302041

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	46 g/l
Gesamtsäure:	7.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Fisch, Aal, Geflügel, Obst & Nüsse, Kernobst, ungestopfte Entenleber)

(Geflügel, Kohlgemüse)

(Käse, Weichkäse mit gewaschener Rinde)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.08.2020

Info zum Wein:
Pinot Gris und Gewurztraminer verhalten sich im Rangen oft gleich, und ganz anders als der Riesling. Im Jahr 2008 produzierte der vulkanische felsige Boden des Rangen eine sehr hohe Säure im Pinot Gris und Gewurztraminer mit Edelfäule, vor allem im unteren Teil des Clos, der am nächsten zum Fluss liegt und von der Feuchtigkeit dort profitiert. Die Gärung geht in der Regel schnell vonstatten bei den Rangen Weinen, aber im Jahr 2008 dauerte es wegen der ausgeprägten Edelfäule einige Zeit (6 Monate), Süße und Säure waren deutlich ausgeprägt. 2008 war ein sehr ausgeglichener Jahrgang im Rangen, der Boden zeigte sich grün und saftig im Sommer, weil es genug Wasser gab, kein Wasserstress und ein sehr schöner Herbst führten dazu, dass die Trauben eine erstaunliche Säurestruktur behielten.

Farbe:
Dichtes, strahlendes, intensives Goldgelb.

Nase:
Der 2008er Pinot Gris Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain betört in der Nase mit fruchtigen Aromen wie Ananas, Orange, getrocknete Feige, Bratapfel, Mango und Quitte. Begleitet wird das Ganze von dem charakteristischen rauchigen Duft des Vulkangesteins, auf dem er gewachsen ist, und von einer intensiven Aromafülle von Gewürzen, wie Kardamom, Safran und Zimt. Ein Meisterwerk voller Ausdruck und Kraft bietet sich uns dar.

Gaumen:
Die rauchigen und erdigen Noten verspüren wir auch am Gaumen, in Kombination mit wunderschöner opulenter Frucht und einer vibrierenden und ungemein belebenden Säure. Der Jahrgang 2008 bietet Weine, die aufgrund ihrer Struktur ungemein lebendig und jugendlich wirken, wunderbar zu verkosten und eine Bereicherung für eine Vielzahl von Kombinationen mit ausdrucksstarker Küche.