Zind-Humbrecht

Riesling Wineck-Schlossberg Grand Cru

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302349

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbis-Gnocchi mit Grapefruitsauce und Zitronenthymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Mandel-Kräuter-Parmesan, dazu frische Petersilie

(Meeresfrüchte)

Maispoularde mit Kumquats auf Mangold

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Im Jahr 2021 haben wir 1 ha Grand Cru Wineck-Schlossberg aus Katzenthal hinzugefügt. Diese alten Rebstöcke wurden vom derzeitigen Weinbergsverwalter Jérôme Noll auf das Weingut gebracht. Dieser Grand Cru befindet sich auf verschiedenen Hügeln mit unterschiedlichen Ausrichtungen, von Südost bis Süd, zum Teil in sehr steilen Lagen. Der Boden ist ähnlich wie in Brand und Sommerberg: Biotit-Granit (zwei Glimmer). Wineck-Schlossberg liegt nicht am Ende eines tiefen Tals wie Brand, so dass das Mikroklima vielleicht extremer ist und das ganze Jahr über kalte und warme Perioden aufweist. Die Nähe zu den Bergen sorgt jedoch für kühlere Abendtemperaturen und eine geringere Gefahr von Sonnenbränden. Im Jahr 2022 befanden sich die Trauben im zweiten Jahr der biologischen und b-d-Umstellung. Es ist wirklich ein schöner kleiner Grand Cru, aber leider wurde er Mitte August von einem schweren Hagelsturm heimgesucht. Wir haben eine Menge Trauben verloren, aber was übrig blieb, hat einen schönen Wein ergeben. Die Gärung verlief im Vergleich zu anderen Weinbergen relativ schnell und der Wein war schon vor dem Sommer 2023 trocken.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Riesling Wineck-Schlossberg ist ein kleiner und betörender Grand Cru, wir finden im Duft Zitrusfrüchte, Zitronenzeste, Zitronenthymian, Pfirsich und saftige Orange. Ein betörendes Fruchtpotpourri eingefasst in die schlanke, präzise Klarheit und Finesse des Granitboden auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:

Trocken und fordernd kraftvoll packt er am Gaumen zu mit belebender Säure und salziger Intensität. Was für ein wunderbarer Tropfen befindet sich hier im Glas. Eine Reinheit und Kraft die ein grandioses Reifepotential in sich birgt und zu Gerichten mit frischen und zitrischen Aspekten eine Top Figur macht. Großartig!

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.