Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302381

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Massaman-Curry

Ragout von Flussfischen mit Dukkah und Couscous

Perlhuhn aus dem Ofen mit Pilzen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2025

Der Clos Windsbuhl blickt auf eine lange Geschichte mit Pinot Gris zurück – bereits 1759 wurde der Anbau dieses „Tokayer“ genannten Typs dort urkundlich erwähnt. Damals wie heute zeigt sich: Diese Rebsorte braucht ein großes Terroir, um ihr volles Potenzial zu entfalten. Der kalkreiche Muschelkalkboden des Clos, kombiniert mit der süd- bis südöstlichen Ausrichtung und mittlerer Hangneigung, bringt genau diese Voraussetzungen mit – niedrige Erträge, feine Säure, tiefe Struktur.
2023 war ein solches Jahr: Die Trauben blieben gesund, konzentriert, und botrytisfreie Moste erlaubten eine vollständige Vergärung. Die 54 Jahre alten Reben lieferten einen Ertrag von 53 hl/ha. Der Ausbau auf der Vollhefe im großen Holz dauerte bis zur Füllung im Januar 2025.
Farbe:
Kräftiges Strohgelb mit leicht rostigen Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2023 Clos Windsbuhl Pinot Gris von Zind-Humbrecht zeigt sich zunächst zaghaft. Etwas Steinobst und nasser Stein umschreiben ihn eher indifferent – bis er mit zunehmender Belüftung langsam zu singen beginnt. Die Äpfel bekommen rote Bäckchen, dazu kommen Blüten wie Kastanie oder Akazie, grüne Mandeln und milde Gewürze wie Muskatblüte. Das Ganze wirkt reif und dennoch unglaublich dicht beieinander – nichts traditionell Barockes, sondern vielmehr frisch renovierte New School.

Mund:
Viskos, dicht und voller Spannkraft, dabei komplex mit hoher innerer Spannung und salinem Rückgrat – Attribute, die man einem Pinot Gris gemeinhin eher selten zuschreibt. Das Jahr 2023 zeigte sich als Glücksfall für die Sorte und erlaubte diesen vielschichtigen Wein, knalltrocken mit vergleichsweise hoher Säure und enormer aromatischer Balance. Ein klarer Fall für den Weinkeller: Dieser Grauburgunder wird sich über die nächsten 15 Jahre hervorragend weiterentwickeln.