## Zind-Humbrecht

# *Riesling Brand Grand Cru*

**2014, 1500 ml**

**Frankreich, Elsass**

**9950302254**

**Riesling**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Restsüße:** | 9 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 7.7 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Möhren-Chia Nocken mit gebackener Banane**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Hokkaido Quiche Lorraine**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Steinbutt mit Beurre Blanc und kleinen Kartoffeln**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.10.2016

Farbe:
Brillantes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:
In der Nase zeigt sich der 2014er Riesling Brand aufgrund seiner Jugend noch deutlich verschlossen, er benötigt ausreichend Luft um sich zu öffnen. Nach längerer Öffnung betört er dann mit gelber Frucht, die an Aprikose, kandierte Zitronenzeste, gezuckerte Grapefruit, getrocknete Blüten und Heu erinnert. Ätherische Anklänge von Ingwer und Zitronenmelisse sind ebenfalls mit von der Partie. Eingefasst sind alle diese ersten Eindrücke in ein straffes Korsett von markanter Mineralität.

Gaumen:
Am Gaumen präsentiert sich der 2014er Riesling Brand als Paradebeispiel für den Eindruck von süß-salzig- sauer, mit diesen prägnanten Eindrücken attackiert er unsere Zunge auf angenehmste Weise. Besonders präsent ist in seinem jugendlichen Stadium die Zitrusfrucht der Nase, die sich mit anregender Frische auf der Zunge ausdrückt. Ein wunderschöner kraftvoller Tropfen, der ein paar Jahre Kellerreife verdient auch wenn er sich in seinem jugendlichen Stadium schon äußerst appetitlich präsentiert.

Empfehlung:
Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren, einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.