Zind-Humbrecht

Riesling Heimbourg

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302275

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Linguine mit Steinpilzen und Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Zitronen-Risotto mit gegrilltem Pulpo

(Meeresfrüchte)

Rinderfiletstreifen mit Limetten, Paksoi und Erdnüssen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Die Einzellage Heimbourg liegt auf einem kleinen, steilen Hügel, der sich von den Vogesen östlich von Turckheim abhebt. Seine steilen Hänge verlaufen von Südwesten nach Westen auf einem Mergel-Kalk-Sandstein-Terroir aus dem Oligozän. Diese küstennahen, eisenhaltigen Kalksteine enthalten einen hohen Anteil an Kieselsäure, haben einen hohen Aktivkalkanteil (über 45 %) und sind relativ arm an Ton. All diese Elemente sorgen für eine hervorragende Drainage und ermöglichen der Rebsorte Riesling eine langsame Reifung unter Beibehaltung eines guten Säuregehalts.

Info zum Ausbau:

Die Sonneneinstrahlung des Jahrgangs 2020 trug zu einer perfekten Reifung der Trauben ohne Botrytis bei, und eine intensive, aber langsame Gärung ermöglichte es, einen sehr trockenen Wein hervorzubringen. Der Wein reifte bis zur Abfüllung in großen alten Eichenfässern auf der Gärungshefe und wurde 17 Monate nach der Ernte abgefüllt.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Riesling Heimbourg ist ein ausdrucksstarker Weißwein, der von Beginn an die Karaffe fordert, er spiegelt das intensive Kalkstein-Terroir wider, ergänzt durch Orangen, Grapefruit, Mango, Engelwurz. Hefige und rauchige Anklänge, Ingwer und Anis sind ebenfalls mit von der Partie. Ein dicht gepackter und komplexer Duft, der mit weiterer Reife erdige Noten von Trüffel zeigen wird.

Gaumen:

Wow! Was für ein Kraftpaket und zugleich verspielter und aristokratischer Tropfen bietet sich uns dar, delikat und präzise. Der lange Nachhall zeigt erneut Zitrusfrüchte und eine saline Spur, knackig trocken, mit hefiger Würze ausgestattet, ein wunderbarer Speisenbegleiter und ein Wein, der sich in den nächsten Jahren noch schöner und vollkommener zeigen wird.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.