

 **Zind-Humbrecht**

Gewürztraminer Roche Calcaire

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302225

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 26 g/l

Gesamtsäure: 5.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Aperitif mit Salzkaramell-Gebäck

(Apéritif und Antipasti)

Törtchen von getrockneten Tomaten mit Sternanis

und frittierten Erbsen

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbuttfilet in Sesamkruste, Safran-Weißwein-

Buttersoße, Kapuzinerkresse-Blüte

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Info zum Wein:

Die sedimentäre Kalksteingeologie, die sich hauptsächlich an den Ausläufern der Vogesen im Elsass befindet, war schon immer die erste Wahl für die Herstellung von langlebigen und strukturierten Gewürztraminer-Weinen. Das Vorhandensein von Ton, mehr oder weniger wichtig, bringt ein kühleres Element in den Boden, wodurch der Reifeprozess verlangsamt wird und die Säure besser erhalten bleibt. Die Anwesenheit von Kalk beeinflusst das aromatische Profil und die Textur des Weins. Die Weine werden würziger, weniger blumig, mit einer erkennbaren strafferen Tanninstruktur, die für die Ausgewogenheit des Weins entscheidend ist. Der Gewürztraminer erfordert, mehr als jeder andere im Elsass, eine vollendete Hautreife. Wenn dies nicht der Fall ist, kann es zu einem überaromatischen, nicht komplexen und bitteren Wein führen. Die Qualität des Terroirs hilft dabei sehr, aber auch die spätere Ernte.

Info zum Ausbau:

Da der Säuregehalt von Natur aus niedrig ist, wirkt sich eine spätere Ernte nicht so sehr auf den Wein aus wie bei anderen Trauben, die mehr unter dem Säureverlust leiden würden. Alle Trauben, die in diesen Wein einfließen, stammen aus unseren Top-Einzellagen oder Grands Crus, bei denen die jüngeren Rebstöcke unter den ursprünglichen älteren Rebstöcken nehmen.

Farbe:

Dichtes und strahlendes Goldgelb.

Nase:

Exotik pur vermittelt der 2019er Gewürztraminer Roche Calcaire in der Nase. Zunächst sind es die Fruchtaromen von Orange, Zitrus, Honigmelone und ein Duft von Vanilleschaum, der sich sehr eindringlich zeigt. Mit Sauerstoff treten Pfirsich, Litschi, Quittengelee, Birne und durchaus auch Rosen hinzu. Alles gut eingebettet in den kalkigen Unterboden, den der Wein bereits in der Jugend eindrucksvoll preisgibt.

Gaumen:

Feine Süße nimmt den Gaumen unmittelbar für sich ein, zugleich ist er beseelt von einer immensen Frische und einer feinen Gerbstoffstruktur. Großartiger und trinkanimierender Gewürztraminer, der mit Eleganz überzeugt. Man ist geneigt die Flasche zu leeren, und auch zum Essen punktet er mit seiner feingliedrigen Struktur!

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.