Zind-Humbrecht

Riesling Heimbourg

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302300

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	6.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ur-Karotten mit gehackten Walnüssen und Honig-Waldhimbeer-Marinade

(Gemüse & Vegetarisch)

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Corail und Grapefruit

(Meeresfrüchte)

Steinbutt aus der Salzkruste mit Venere Risotto

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.05.2023

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:
Dieser Weinberg hat die Fähigkeit, bei einer späten Ernte sehr stark zu reifen. Um einen trockenen Wein zu erhalten, muss das Erntedatum also präzise gewählt werden. Immer eine lange Gärung (eine der längsten im Jahr 2021), bevor der Wein trocken wird.

Farbe:
Helles, strahlendes Goldgelb.

Nase:
Der 2021er Riesling Heimbourg offeriert Noten von Feuerstein und Kalk, die zunächst an einen komplexen weißen Burgunder denken lassen. Auf jeden Fall sollte man ihn direkt belüften, damit er sich in seiner ganzen Schönheit entfalten kann. Aromen von Grapefruit, Orange, Ingwer und Engelwurz machen den Auftakt, nach längerer Öffnung deuten sich Noten von Waldboden und Trüffel an.

Gaumen:
Ein Wein, der kristallklar ist wie ein Gebirgsquell, der am Gaumen schier zu explodieren scheint: Die feinen Zitrusnoten schweben über die Zunge, begleitet von einer ebenso feinen und vielschichtigen Säure, die im Nachhall in Kombination mit salzigen Noten ein echtes Umami-Gefühl hinterlässt, schon solo ein Gedicht und ein belebender, inspirierender Essensbegleiter.

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.