

Zind-Humbrecht

Riesling Heimbourg

 2021, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302300

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 6.7 g/l



Speiseempfehlungen

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

Der Heimbourg ist ein ca. 9 ha kleiner einzelner Weinberg, der sich auf einem Süd-West-Hang befindet, mit Blick auf Turckheim und das Münstertal. Der Boden ist sehr dünn und liegt fast direkt auf dem Oligocen Mutterfelsen, der sich durch einen hohen Kalk- und Eisengehalt auszeichnet, der ihm seine rote Farbe verleiht. Der Riesling wurde Mitte der 1990er Jahre vor Pinot Noir und Pinot Gris gepflanzt. Im Gegensatz zum direkten Nachbarn, dem Clos Jepsal, bleiben die Trauben aufgrund des Einflusses der Talwinde und des ärmeren felsigen Bodens gesund. Allerdings kann die sonnendurchflutete Exposition die Reife sehr stark beschleunigen und wie die meisten Weinberge in Turckheim muss die Ernte mit Präzision durchgeführt werden, um Überreife und zu viel Restsüße zu vermeiden. Der Jahrgang 2018 zeigt perfekte Reife in Kombination mit einer sehr guten Säure.

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.