Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg, Sélection de Grains Nobles

2008, 375 ml

Frankreich, Elsass

9950302057

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	8,0 %
Restsüße:	198 g/l
Gesamtsäure:	9.6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Haselnussbrioche mit eingelegten Feigen und Stilton (Vegetarisch)

(Käse, Blauschimmel, Nüsse (Schalenobst), Südfrüchte, Vegetarische Gerichte)

Fasanenconfit mit Quitten und Nüssen

(Wildgeflügel, Fasan, Rebhuhn, Obst & Nüsse, Kernobst, Nüsse (Schalenobst))

Rüblitorte mit Haselnuss-Sahne

(Dessert, Sahne, Dessertsaucen, Tarte, Kuchen)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.06.2015

Farbe:

Bernstein mit orangenen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2008 Pinot Gris Selection de Grains Nobles von Zind Humbrecht birst quasi vor gebündelter Aromatik: Honigwaben, Zwieback, Butterscotch, geröstete Nüsse und gebrannte Mandeln nebst getrockneten Aprikosen und Aachener Printen.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein, wie erwartet, von seiner Süßen Seite. Der hohe Restzucker ist jedoch von der Mineralität des Weines und der klaren Säure des 2008er Jahrgang hervorragend balanciert. Ein sehr kontemplatives Getränk, dass sich außer als Solist hervorragend zu Wildgerichten und Desserts mit hohen Anteilen von Nüssen eignet.