Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl Trie Speciale, Sélection de Grains Nobles



2005, 750 ml

Frankreich, Elsass

9990006207

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	6,5 %
Restsüße:	350 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Geflügel, ungestopfte Gänseleber)

(Dessert, Tarte, Kuchen)

(Käse, Weichkäse mit gewaschener Rinde)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2012

Farbe:

Funkelndes Bernstein.

Nase:

In der Nase vermittelt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale den Duft von flüssigem Waldhonig, Orangeat und gebrannten Mandeln. Schon vom Duft her bekommt man das Gefühl, ein Dessert im Glas anzutreffen.

Gaumen:

Diesen Eindruck bestätigt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Sélection de Grains Nobles Trie Speciale am Gaumen. Opulent, konzentriert und sehr geschmeidig rinnt diese Trockenbeerenauslese den Gaumen hinunter. Erfrischende Zitrusnoten im langen Nachhall verleihen dieser Opulenz Spiel und Facette; dies wird durch den niedrigen Alkohol noch angenehm unterstrichen.