Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

2019, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302253

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ziegenkäse und Pfirsich vom Grill mit knusprigem Baguette

(Gemüse & Vegetarisch)

Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Anchovissauce und Fenchelsamen

(Gemüse & Vegetarisch)

Sauer-scharfe Garnelen mit Papaya und Mandel-Reis

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Info zum Wein:
Der Grand Cru Brand liegt direkt oberhalb des Dorfes Turckheim auf einer Abfolge von kleinen Biotit-Granithügeln. Er ist vom großen Münstertal aus sichtbar, was bedeutet, dass der Brand trotz seiner südlichen, südöstlichen Ausrichtung auch den Wind genießt, der das Tal hinunterläuft. Die Reben wachsen hier in einem sehr frühreifen Klima, begünstigt durch den Granit, der sich schnell erwärmt und die Sonnenwärme tief in den Boden leitet. Es ist jedoch eine Geologie, die es den Wurzeln ermöglicht, tief in den Boden zu wachsen, in einer Höhe, in der sie sich von dem Ton und den Mineralien, die aus der Zersetzung des Granits stammen, ernähren können. Diese alten Rebstöcke wurden zu einer Zeit gepflanzt, als die Selection Masall die Norm war, daher sind die Trauben klein und die Erträge natürlich gering, besonders im Jahr 2019, in dem die meisten Rieslinge Millerandage zeigten.

Info zum Ausbau:
Aufgrund der Reife der Trauben in 2019 war die Gärung bei diesem Wein besonders langsam. Wir konnten nicht glauben, dass der Wein schließlich nach 12 Monaten knochentrocken vergoren wurde.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Er hält noch etwas hinter dem Berg, der 2019er Riesling Brand, deshalb muss er dringend mit viel Schwung in die Karaffe. Dann breitet sich im Duft ein Meer von Blüten, Aprikosen, gezuckerten Zitronenzesten und ein deutlicher Anklang von Ingwer und Zitronenmelisse aus. Kantig und präzise wird diese opulente Frucht- und Blütenfülle von der intensiv ausgeprägten Mineralität des Granitfelsens begleitet, auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:
Explosionsartig wirkt er am Gaumen, die straffe Frucht zieht mit intensiver Säure und Salzigkeit über die Zunge. Er fordert den Verkoster mit seiner Jugendlichkeit und Intensität geradezu heraus. Bei all seiner Komplexität, die sich im momentanen Stadium bereits zeigt, wird er sich noch wunderbar entwickeln und es wäre ein Jammer, wenn man ihm nicht die nötige Zeit der Reife erlauben würde. Denn dieser wahrlich großartige Stoff wird sich erst in ein paar Jahren zu voller Größe entwickeln.

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.