Zind-Humbrecht

Pinot Gris Roche Calcaire

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302215

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	11 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbis-Gnocchi mit Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Honig-Grapefruit-Marinade, Melisse und Kartoffelcreme

(Meeresfrüchte)

Maispoulardenbrust in Kumquathülle auf Pak Choi

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Alle Grauburgunder-Weinberge, die auf einer Kalkstein-Geologie auf der Domaine liegen, haben eigentlich den Status einer Einzellage (Clos Windsbuhl, Clos Jebsal, Heimbourg und Rotenberg). In den meisten Jahrgängen wird dieser Wein aus den jungen Reben des Pinot Gris gekeltert, die in den frühen 1990er Jahren auf dem Clos Windsbuhl gepflanzt wurden. In manchen Jahren wurde entschieden, andere Weinberge hinzuzufügen. Im Jahr 2019 wurde die Produktion von Clos Jebsal, Clos Windsbuhl und Heimbourg dem Roche Calcaire hinzugefügt. Diese Weinberge brachten einige sehr schöne Weine hervor, die aber leider nicht alle trocken ausfielen.

Info zum Ausbau:

Um nicht nur einen qualitativ hochwertigen Wein zu liefern, sondern auch einen konsistenten Stil, wurde beschlossen, sie alle zusammen auszubauen, nachdem sie einzeln vergoren wurden. Das Endergebnis ist ein Wein, der kaum trocken ist und eine große Säure trägt, was von solchen Weinbergen zu erwarten ist. Genau wie bei den Pinot Gris-Weinen aus Einzellagen wurde entschieden, dass eine zusätzliche sechsmonatige Lagerung auf der Vollhefe dem Wein mehr Charakter und Komplexität verleihen würde.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2019er Pinot Gris Roche Calcaire zeigt sich fein und duftig, die kalkigen Noten sind wunderschön präsent und er fordert die Karaffe ein, um Aromen von Pfirsich, Nektarine und Quitte zu offenbaren. Duftige Blüten, ein Hauch von Anis und Ingwer sind ebenfalls präsent. Durchzogen ist das Ganze von feiner Mineralität und einem Duft, der an Muschelschalen denken lässt.

Gaumen:

Elegant und cremig gleitet er über die Zunge, mit feiner salziger Note und einer eleganten Säure, die perfekt in den fruchtigen Teppich verwoben ist. Ein delikater Wein und hervorragender Essensbegleiter, der im Nachhall Zitrus und Ingwerfrische aufblitzen lässt. Gerichte mit frischen und zitrischen Einflüssen stehen ihm hervorragend zu Gesicht. Er bringt ein sehr gutes Reifepotential für die nächsten Jahre mit.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.