Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2018, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302199

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt, Beurre Blanc, Kartoffelmousseline

(Fisch)

Kalbsfilet mit Morchelrahm, glasierte Steckrüben

(Fleisch)

Gebratener Rotbarsch, Ingwersauce, gedünsteter Fenchel Gebratener Rotbarsch, Ingwersauce, gedünsteter Fenchel

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 16.10.2020

Info zum Weinberg:
Der Grand Cru du Rangen liegt zwar im südlichen Teil des Elsass, ist aber im Gegensatz zu den anderen Lagen dieser Region ein spätes, von vulkanischem Tuff und Grauwacke geprägtes Terroir. Die Höhe des Weinbergs – sie liegt zwischen 350 und 475 Metern –, die Nähe zu Gipfeln wie dem Grand Ballon und das Eindringen des Thannertals führen am Beginn der Saison zu Zugluft, die oft sehr kalt ist. Der Knospenaustrieb erfolgt spät, der Hang ist dem Wind ausgesetzt, die Luftzirkulation wird auch durch den steilen Hang des Weinbergs (durchschnittlich 90 %) gefördert. Trotz einer hohen Pflanzdichte, die selbst bei den mit 55 Jahren ältesten Reben zu finden ist, bleibt die Ernte meist gering. Der vulkanische, an der Oberfläche mit nur wenig Ton gemischte Boden fordert eine tiefe Bewurzelung, die mineralische Elemente aus ihm zieht, aber auch und vor allem eine sichere Wasserversorgung findet.

Farbe:
intensives Goldgelb

Nase:
Die erste Nase offenbart sogleich, dass zwischen dem Stil Elsässer Rieslinge und deutscher Gewächse der gleichen Rebsorte ein großer Graben klafft. Nicht qualitativ, sondern stilistisch. Und dies ist zum Glück – rein subjektiv betrachtet – Geschmacks-sache.
Der 2018er Clos Saint Urban aus der Lage Rangen in Thann ist ein Grand Cru. Diesen Status lässt diese Nase direkt erahnen. Er wirkt erhaben, tiefgründig und geprägt von seiner Herkunft. Primärfrucht sucht man vergebens. Die Nase zeigt etwas Steinobst in weiter Ferne, getrocknete Kräuter, wie Majoran, ein wenig Biskuit und Grapefruit. Er präsentiert sich aber vor allem äußerst steinig, kalt und absolut elegant. Dieser Duft, so zurückhaltend er auch sein mag, fesselt einen über Minuten. Verführerisch, mysteriös und tiefdunkel wirkt er auf einen ein.

Gaumen:
Am Gaumen knüpft der Clos Saint Urban nahtlos an die sensorischen Eindrücke an. Nahezu majestätisch breitet er seinen steinigen, mineralischen und kühlen Teppich aus. Dunkel mutet er an und gibt auch hier wieder kaum Frucht preis.

Im Abgang zieht er sich eng zusammen. Kompakt und energisch mit langem Nachhall, um direkt mit dem nächsten Schluck nachlegen zu können. Das ist voller Kraft, Druck und Eleganz zur gleichen Zeit. Das Wort majestätisch ist hier sehr zutreffend. Zeitlos und stilsicher. Er macht nie satt, sondern fördert stets den Trinkfluss. Der von der Säure ausgehende Druck ist phänomenal.