Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Jebsal, Sélection de Grains Nobles

2007, 375 ml

Frankreich, Elsass

9990006238

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	9,5 %
Restsüße:	227 g/l
Gesamtsäure:	9.7 g/l



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 11.12.2012

Farbe:

Intensives, funkelndes Goldgelb mit deutlichen bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2007er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles duftet nach süßem Trockengebäck, Malz, Honig, hellem Tabak und intensiver Mineralität. Begleitet wird dieses intensive Aroma von getrockneten Früchten und floralen Noten, die an Thymian, Ginster und Kerbel erinnern.

Gaumen:

Am Gaumen fasziniert der 2007er Pinot Gris Clos Jebsal Sélection de Grains Nobles mit einem wunderschönen Süße-Säurespiel. Saftige Früchte, flüssiger Blütenhonig und anregende Kräuternoten lassen ihn zu einem spannenden Süßwein der Extraklasse werden. Im Moment präsentiert er sich noch sehr jugendlich und wie ein ungeschliffener Rohdiamant, der noch viele Jahre an Lagerkapazität mitbringt.

Die Tatsache, dass die Trauben im Clos Jebsal früh reifen, gibt die Gelegenheit, sie auszuwählen und somit weniger vom Wetter abhängig zu sein. Wie keine andere Trockenbeerenauslese in 2005, ist dieser Wein wunderbar ausgewogen und delikat. Er besitzt ein nahezu endloses Lagerpotential.