Zind-Humbrecht

Riesling Clos Windsbuhl

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302386

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	12 g/l
Gesamtsäure:	8.3 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Jakobsmuscheln auf Pastinakenpüree mit Zitronenbutter und Algenstaub

Kalbskotelett mit Senfkruste, Fenchel und Safranjus

Tarte Tatin von gelben Rüben und Birne mit mildem Blauschimmelkäse

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.07.2025

Info:

Clos Windsbuhl ist ein historischer Clos, dessen Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht und dessen Besitzer die kaiserliche Familie von Österreich. Der Riesling wird auf dem oberen Teil des Clos gepflanzt, nach Südosten ausgerichtet, wo der Muschelkalk an einem Steilhang fast zutage tritt. Diese hochgelegene, aber sonnige Lage ermöglicht eine späte Reifung der Trauben. Der Zuckergehalt bleibt moderat, aber die physiologische Reife kann vollends in Kraft treten. Die Anlage ist 42 Jahre alt und bringt in 2023 einen Ertrag von 39hl/ha ein. Obwohl es der letzte Riesling ist, der auf dem Weingut geerntet wird, hat Windsbuhl oft einen der höchsten Säurewerte in der Domaine bei gleichzeitig moderatem Alkoholgehalt. Auch gilt hier zu wissen, dass trotz des späten Lesezeitpunkts, werden die Windsbuhler Trauben nur selten von Botrytis befallen. Ohne Zweifel dank der Höhenlage des Weinbergs.

Die Vergärung verläuft sehr langsam und dauert fast bis zum Sommer des Folgejahres. Dieses besondere Gleichgewicht verleiht dem Windsbühler Weine, und vor allem der Riesling, eine rassige, energiegeladene und lebendige Textur.

Farbe:

Sattes Zitronengelb mit goldenen Reflexen und leuchtender Brillanz

Nase:

Kraftvoll und intensiv, von reifen gelben und goldgelben Früchten geprägt, ohne jegliche Schwere; Aromen von Aprikosen, saftiger grüner Williams-Birne und einer subtilen balsamisch-etherischen Frische schweben über einer steinig-mineralischen Basis, die an Feuerstein und zarte Schießpulvernoten erinnert. Darunter liegt eine erdige, fast rauchige Tiefe, die die Herkunft des Weins aus kühler, windiger Lage und kalkreichem Terroir unverkennbar macht. Ein komplexes Spiel zwischen Reife, Phenolik und terroirgeprägter Würze, das die Sinne fesselt.

Gaumen:

Dicht und kompakt gebaut, mit einer spürbaren Phenolik, die fast an Kautabak erinnert und eine griffige Textur liefert. Trotz der Fülle wirkt der Wein straff und energetisch, die Säure präzise und klar. Er balanciert dabei die reichhaletige, gelbfruchtige Aromatik gekonnt aus. Die Mineralität zeigt sich steinig, salzig und maritim. Dabei wechselt sie zwischen festen, beinahe öligen Phasen und lichten, kühlen Momenten. All dies gestaltet ihn enorm spannend und lebendig. Im langen Nachhall dominieren helle, steinige Noten mit einer eleganten Muschelkalk-Prägung, die den Wein gleichzeitig erdig, zeitlos und modern wirken lässt.