



# Riesling Hengst Grand Cru

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302387

Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Shrimp Étouffée mit Reis und Gemüse (Louisiana Style)

Zucchini- und Fenchel-Roulade, gefüllt mit Ricotta, geröstetes Polenta-Popcorn

Gebratener Seelachs auf Kohlrabi-Gemüse mit Dill-Schmand und einem Hauch von Meerrettich

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.07.2025

## Info:

Der Riesling Hengst von Zind-Humbrecht wächst auf dem namensgebenden Grand Cru Hengst in der Gemeinde Wintzenheim bei Colmar. Der Boden dort besteht aus oligozänen kalkmergeligen Konglomeraten, also einer Mischung aus Mergel und steinigem Sandstein bzw. Konglomerat, reich an Eisen und Mineralien. Der Hang ist teils südlich bis südostexponiert, die Höhenlage liegt zwischen 270–370m, bei Hangneigungen von mittel bis steil.

Lange Zeit war der Gewürztraminer die dominierende Rebsorte Cru, aber die Entwicklung des Klimas hat die Entwicklung von Rotweinen, aber auch von Riesling, vor allem auf dem nach Osten ausgerichteten Teil der Hengst vorangetrieben.

Die Parzellen, die dies erzeugen Wein befinden sich in der Nähe von Clos Häuserer, aber der Boden dort ist viel flacher, und das Vorhandensein von aus Kalkstein und Kalksandstein prägen diesen Wein stark.

Die Anlage ist recht jung und wurde erst 2016 neu ausgebracht. Das Resultat ist ein niedriger Ertrag von 30hl/ha in 2023.

## Farbe:

Sattes Goldgelb mit leuchtend grünen Reflexen.

## Nase:

Ein Riesling von beispielloser Ausdrucks Kraft – lautstark, fast brachial. Die Nase ist tiefgründig und kraftvoll, ein Monument der Aromatik. Die Frucht steht neben, nicht über den mineralischen Noten: reife gelbe Pflaumen, saftige Mirabellen, süße Nashi-Birne und Honigmelone, akzentuiert von einem Hauch Abrieb der Bergamotte. Dazu zarte Zitrusanklänge von Grapefruit und Pomelo, die der Nase eine feinnervige, herb-säuerliche Frische verleihen. Doch das Rückgrat der Aromatik kommt vom Boden: Feuerstein, Schießpulver, kalter Rauch – eine dunkle, fast mystische Mineralität, die tief aus dem kalk-mergeligen Untergrund des Grand Cru Hengst zu steigen scheint. Vegetable, warme Töne runden das Bild ab: gerösteter Mais, butteriger Popcorn-Duft, angedeutet, nicht aufdringlich. Fein nuanciert ziehen sich Noten getrockneter Kräuter wie Majoran und Estragon durch – immer subtil, nie plakativ.

**Gaumen:**

Der Gaumen überrascht durch Gelassenheit. Trotz der Fülle in der Nase zeigt sich der Wein kühl, präzise und ausgewogen. Die Frucht tritt hier deutlich zurück – bleibt spürbar, aber fein dosiert. Stattdessen dominieren Textur, Tiefe und Struktur. Die Säure ist für einen Riesling erstaunlich zurückhaltend, aber optimal eingebunden – sie trägt, ohne zu dominieren. Ein ruhiger, fast meditativer Riesling mit enormer Länge, salziger Mineralität und viel Eleganz. Er wirkt am Gaumen nicht fordernd, sondern reflektierend – wie ein stiller Erzähler, der seine Geschichte nur preisgibt, wenn man zuhört. Ein Wein mit Charisma, der sich nicht in den Vordergrund drängt, sondern Raum lässt – für Speisen, für Gespräche, für Interpretationen.