Zind-Humbrecht

Riesling Wineck-Schlossberg Grand Cru

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302388

Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gedünsteter Kabeljau mit Paprika-Mango-Coulis und gerösteten Romana-Salatherzen mit Chili

Fenchel aus dem Ofen mit Orangen-Kümmel-Vinaigrette und gerösteten Mandeln

Terrine von Hühnchen mit Ananas, Parmaschinken und Salbei

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.07.2025

Info:

Der Grand Cru Wineck-Schlossberg liegt im geschlossenen Tal von Katzenthal. Es ist ein herrlicher Grand Cru, aber aus ästhetischen, romantischen Aspekten von der Weinstraße aus nicht wirklich sichtbar. Die Lage bildet sich aus zwei Hügeln, deren Ausrichtung an steilen Hängen von Südosten nach Südwesten wechselt. Das Granit-Terroir ist vergleichbar mit den benachbarten Weinbergen Brand und Sommerberg, aber deutlich besser vor Winden geschützt. Diese Wärme findet sich in der Kraft der Weine. Der Jahrgang 2023 hat lange vor sich hin gegärt. Mit resultierenden 2,6g/l Restzucker ist es allerdings ein trockenes Ergebnis mit Indice 1 geworden. 4g/l Säure wirken dem entgegen.

Die im Durchschnitt 41-jährigen Reben brachten einen niedrigen Ertrag von 29hl/ha ein.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Reflexen und hellen Lichtblitzen.

Nase:

Intensiv, üppig und typisch Elsässer Riesling, jedoch mit spürbar reiferer, satterer Frucht als bei vielen Artgenossen. Gelbe Früchte dominieren – Mirabelle, Aprikose, Marille, Khaki, grüne Mango, gegrillte Ananas und ein Hauch Passionsfrucht verleihen ihm eine exotisch-tropische Note. Die Frucht wirkt dennoch nie banal, sondern bleibt stets frisch, lebendig und von feiner Säure durchzogen. Dahinter zeigen sich steinige, karge und lineare Anklänge, ergänzt um Nuancen von weißem Pfeffer, Fenchelsaat, Anis und einer präsenten, vegetabilen Aromatik mit Erbsensprosse, Artischocke und Fenchel. Feine Kräuterfrische bringt getrockneten Majoran und Estragon ins Spiel. Subtile orientalische Gewürzanklänge wie Safran und Kurkuma deuten auf Tiefe und Komplexität.

Gaumen:

Dicht, kompakt und mit deutlich fordernder Struktur. Die tropische Üppigkeit der Nase tritt hier zurück. Es bleibt eine gelbe Frucht, die jedoch von einer feinen Phenolik und zartem Gerbstoffgerüst geprägt wird. Diese Phenolik sorgt für Grip, Struktur und ein äußerst spannendes Mundgefühl, das an helle Zigarrenblätter oder milden Tabak erinnert. Im Nachhall treten Gewürze, Kräuter und orientalische Anklänge noch stärker hervor, subtil und fein verwoben, aber unverzichtbar für die Gesamtwirkung. Die Säure wirkt moderat, liefert jedoch permanent frischen Zug und animiert enorm zum nächsten Schluck. Ein eigenständiger, charakterstarker Riesling, der im Abgang zum Nachdenken anregt, Frische bewahrt und gleichzeitig haptisch großes Kino bietet.