

# Zind-Humbrecht

## *Pinot Noir Heimbourog*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302189

 Pinot Noir/Spätburgunder

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 4.5 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Grünkohl-Salat mit Karamell-Kartoffeln (vegan)**

(Gemüse & Vegetarisch, Kohlgemüse)

**Entenbrust knusprig mit Maronenknödel**

(Geflügel, Ente)

**Rehrücken mit Himbeer-Essig-Wild-Sauce,**

**Rotwein-Birne und Spätzle**

(Wild, Reh, Gnocchi, Spätzle)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.08.2020

## Info zum Wein:

Der Heimbourg in Turckheim (9 ha) blickt auf den Grand Cru Brand und das Münstertal. Es ist der einzige Weinberg in Turckheim, der von den Vogesen abgekoppelt ist. Er profitiert von kühlen West- oder Nordwinden, die die Trauben trotz der Exposition des Weinbergs sehr gesund halten. Der Pinot Noir stellt eine Kuriosität unter der Mehrheit von Riesling und Pinot Gris dar. Es ist sowohl das später reifende, nach Westen gerichtete Klima und der eisenreiche Kalkstein, das Olivier überzeugt hat, dort einige rote Trauben zu pflanzen. Die Trauben werden entstielt und in einem offenen Tank mit minimalem Punch Down (Pigeage) fermentiert. Der Wein bleibt etwa 15 Tage auf den Schalen, bevor er in traditionellen Fässern (pièces) von 228 l verlegt wird, um dann weitere 12 Monate dort seine Entwicklung fortzusetzen. Es wird ohne Schönung oder Filtration abgefüllt, was mit etwas Lagerung zu einem feinen Depot führen kann.

## Farbe:

Gedecktes Granatrot fast farbdicht bis zum Rand.

## Nase:

Der 2018er Pinot Noir Heimbourg überzeugt bereits in der Nase mit Tiefe und Mineralität. Nach dem nötigen Sauerstoffkontakt offenbart er dunkle Kirschen, Brombeeren und Schlehe. Trüffel und edle dunkle Schokolade verbinden sich mit dunklem Tabak und frisch geschrotetem Kampot-Pfeffer. Im Moment wirkt er noch sehr zurückhaltend in der Nase, verspricht aber schon große Burgunder-Kunst am Gaumen.

## Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, verspürt man zunächst eine immense Mineralität, viel Gripp und Salzigkeit, die Frucht noch eher im Hintergrund. Ein Pinot, der viel vor sich hat und wunderschön reifen kann. Erneut ein eindrücklicher Beweis dafür, dass es möglich ist im Elsass Pinot Noir zu erzeugen, die den Vergleich mit Kreszenzen in Burgund nicht scheuen müssen. Kleiner Tipp: Es gibt noch 2017, also unbedingt 2018 kaufen und weglegen und 2017 im Moment trinken.

## Speisenempfehlung:

Ausreichende Belüftung lässt diesen überaus spannenden und ausdrucksstarken Pinot Noir gewinnen.