Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos Windsbuhl

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302316

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Chicorée und Grapefruit mit in Honig glasiertem Ziegenfrischkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Wolfsbarschfilet im Ofen auf Zitronengras gegart mit Basilikum-Olivenöl

(Fisch)

Gefüllte Lammbrust mit Mandeln, Safran und Couscous

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.05.2023

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Clos Windsbuhl liegt oberhalb des Dorfes Hunawihr und bietet einen schönen Blick auf die elsässische Talsohle und die berühmte Kirche Saint-Jacques le Majeur. Durch seine Lage in der Nähe des Vogesenwaldes auf 300/350 m Höhe reift dieser Weinberg relativ spät, obwohl er an einem steilen Hang von Osten nach Süden ausgerichtet ist. Der kleine "windige Hügel" liegt auf einem alten Kalksteinfelsen, dem "Muschelkalk" aus der Trias-Zeit. Die Reben haben wenig Oberboden, sind nicht sehr wüchsig und werden stark von dem magnesiumreichen, kalkhaltigen Muttergestein beeinflusst, und das gilt auch für die Weine!

Info zum Ausbau:

Damals, 1987, bezweifelten wir, dass diese Rebsorte für diesen Weinberg geeignet sein würde, da der Gewürztraminer wirklich Sonne und mehr Wärme braucht, um zu reifen. Wie sehr wir uns doch geirrt haben. Zum Glück haben wir die alten Rebstöcke erhalten und ihnen eine Chance gegeben! In jedem Jahrgang bringt dieser Clos erstaunliche Weine hervor, so auch diesen außergewöhnlichen und raffinierten Gewurztraminer! Diese Rebsorte hat jedoch im Frühjahr 2021 schwere Verluste erlitten und die Ernte war winzig.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Gewurztraminer Clos Windsbuhl ist ein betörender und eleganter Vertreter seiner Art: er ist von immenser Frische und vielschichtiger Mineralität beseelt. Die Gewürztraminer-Aromen dringen elegant und zurückhaltend hervor. Neben Zitrus, Orange, Orangenzeste, sind es herbe Grapefruitzesten-Noten und herbale Anklänge von Rosmarin, Thymian und Galgant, die sein Aromaspektrum prägen.

Gaumen:

Ein klassischer Gewürztraminer mit salziger Spur, zarter, zurückhaltender Süße und einem feinen Gerbstoff. Seine Frische und Lebendigkeit sind ausnahmslos, die Kombination von Salzigkeit mit feinem Gerbstoff exzellent. Ein echter Langstreckenläufer, der bereits jetzt großartig zu trinken ist und der sich in ein paar Jahren noch großartiger zeigen wird. Ein echtes

Musterbeispiel, wie Gewürztraminer sein sollte, jeder Schluck verführt zu einem weiteren und die Speisen, die er begleitet, lieben seine feine salzige und aromareiche Facette. Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten, ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.