

# Zind-Humbrecht

## *Riesling Roche Calcaire*

 2018, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302191

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 3 g/l

**Gesamtsäure:** 6.7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Mini-Artischocken mit Anis und Ingwer, dazu**

**Blutorangen-Chutney (vegan)**

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse,

Blütengemüse, Südfrüchte)

**Carpaccio von der Garnele mit Margarita-**

**Marinade und Limette**

(Shrimps & Garnelen, Südfrüchte)

**Geräuchertes Schweinefilet mit pikantem**

**Kumquat-Relish**

(Fleisch, Schweinefleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.08.2020

## Info zum Wein:

Der Hauptbestandteil dieses Weines stammt aus sieben kleinen Weinbergen rund um das Dorf Gueberschwyr. In den letzten Jahren wurde eine winzige Produktion von jungen Riesling-Reben hinzugefügt, die im Weinberg Hengst gepflanzt wurden. Gueberschwyr profitiert von einem weniger früh reifen Klima, die meisten Weinberge liegen nach Osten an einem sanften Hang. Die Kalksteinböden sind tief und reich und profitieren von einer hervorragenden Wassereinlagerungskapazität, die Reben stehen hier nie unter Wasserstress. Der kühlere Kalkstein bringt eine Struktur, die auf einer knackigen Säure und einem fülligen Gaumen basiert. Die Weine altern sehr gut und nehmen sich tatsächlich etwas Zeit, um sich zu öffnen. Diese Weinberge sind sehr konsistent, und auch im Jahr 2018 waren sie in der Lage, einen sehr klassischen Wein aus schönen, gesunden Trauben zu produzieren.

## Farbe:

Funkelndes, intensives Goldgelb.

## Nase:

Noch etwas verschlossen und deutlich von Kalk und Kühle geprägt, zeigt sich der 2018er Riesling Roche Calcaire. Er braucht die Karaffe, dann zeigen sich Zitrus- und Apfelnoten und ein Hauch Passionsfrucht. Getrockneter Ingwer, zarter Holzrauch und Blüten komplettieren sein aristokratisches Geruchsbild.

## Gaumen:

Säure, Frucht und Süße lautet das Credo am Gaumen, mit viel Gripp ist auch der Eindruck auf der Zunge jugendlich. Ein Wein mit Tiefe und sehr viel Entwicklungspotenzial, entweder einlagern oder karaffiert aus großen Gläsern zu Gerichten mit salziger und fruchtiger Prägung genießen.