Zind-Humbrecht

Riesling Roche Granitique

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302274

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Gesamtsäure:	6.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kartoffel-Kürbis-Spalten und Apfel-Ingwer-Chutney

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen und Pfirsich gegrillt auf Rucola Salat

(Meeresfrüchte)

Pulled Pork mit Orangen und knusprigem Baguette

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Riesling ist eine spät reifende Rebsorte, die das kontinentale Klima des Elsass mit seinen Kalt-Warm-Extremen, aber auch ein besonders trockenes Klima zu schätzen weiß. Da die Rebsorte in der Lage ist, einen starken Säuregehalt zu bewahren, schätzt sie ein gut durchlässiges Terroir, das sich schnell erwärmt. Diese Bedingungen sind auf den steilen Granithängen in Turckheim (Brand) perfekt erfüllt und ermöglichen die Gewinnung von Trauben mit guter physiologischer Reife und einem niedrigen Apfelsäuregehalt. Die granitischen Böden bringen daher Rieslinge hervor, die reif und intensiv sind und vor allem kein vegetabiles Profil aufweisen.

Info zum Ausbau:

Dieser Wein stammt daher von Rebstöcken, die zwischen 1978 und 2001 auf dem Grand Cru Brand gepflanzt wurden und nicht in die Produktion des Grand Cru einbezogen werden. Jedes Jahr fügen wir außerdem eine kleine Parzelle hinzu, die direkt unter dem Grand Cru liegt. Die Ernte des Jahres 2020 war sehr reif, aber eine starke Gärung hat den Zucker verdrängt und einen sehr trockenen Wein hervorgebracht.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Riesling Roche Granitique fragt unmittelbar nach dem Öffnen nach der Karaffe. Ein wunderschöner Duft voller mineralischer Präzision vereint sich mit Orangenfleisch, weißem Pfirsich, Pfirsichschale, kühler steiniger Note, Austernschale, Sojasauce und Meeresbrise. Dieser Wein wirkt bereits in der Nase wie ein Kunstwerk, das ein Steinmetz wunderschön hervor gemeißelt hat.

Gaumen:

Welch präziser Gaumen, Zitrusfrüchte, gelbe und exotische Früchte vereinen sich mit einer betonten und sehr lebendigen Säure, die salzige Mineralität ist ungemein präsent. Er fließt wunderbar anregend über die Zunge und nicht nur seine feine Herbe im Nachhall regt den Trinkfluss vortrefflich an, sondern auch seine stimmige Komposition aus Frucht und Säure.

Ein Wein, der dem Essen dient, so wie es viele Top-Weine aus dem Elsass tun.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.