Zind-Humbrecht

Chardonnay Clos Windsbuhl

2024, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302395

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.

Shiitake-Congee mit Rayu (vegan)

Steinbutt und Garnelen mit Beurre Blanc Vichy Karotten und jungen Kartoffeln

Poularde aus der Salzkruste mit Morcheln und grünem Spargel

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.04.2026

Olivier Humbrecht:

Info zum Ausbau:

Die Muschelkalkböden des Clos Windsbuhl verleihen diesem Wein immer eine fantastische Struktur und eine erstaunliche Langlebigkeit für diejenigen, die genügend Geduld haben. Der höhere Säuregehalt erfordert eine lange Gärung, aber der Wein endet trocken nach einer langen Reifung auf der Vollhefe.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2024er Clos Windsbuhl Chardonnay mutet intensiv im Duft an, Mango, Limette, Orange, Ingwer, reifer Apfel, begleitet von feiner Tabak- und Milchkaffeenote machen den Auftakt. Mit Sauerstoffkontakt tritt die betörende kalkige Note in den Vordergrund und eine Zündplättchen-Aromatik, wie wir sie von großen Burgundern in der Jugend kennen. Eleganz, Spannung und Tiefe sind bereits in der Nase allgegenwärtig.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er geschliffen, straff und betört neben der ausgeprägten Zitrusfrucht mit einer überaus belebenden Säure und einer tiefen steinigen Mineralität, die zupackt und den Verkoster vollends in ihren Bann zieht. Der lange, salzige Nachhall und der feine Gerbstoff verweisen auf sein fantastisches Reifepotential. Der perfekte Begleiter zu klassischer französischer Küche und zu asiatisch angehauchten Umami-Gerichten. Chardonnay aus dem Elsass in Perfektion.