Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302283

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Orangen-Wakame-Salat mit geröstetem Tofu und Sesam

(Gemüse & Vegetarisch)

Ceviche vom Kabeljau mit Senfeis und Roter Bete

(Fisch)

Crépinette von der Wachtel & konfierter Keule mit Hagebutte, Zitrone & Estragon

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Die Einzellage Rotenberg de Wintzenheim befindet sich am Westhang des GC Hengst. Das mergelig-kalkig-sandige Muttergestein ist identisch, aber der Rotenberg hat viel flachere Böden und ist sehr eisenhaltig. Das Eisenelement verleiht der Erde eine tiefrote Farbe, daher auch der Name des Weinbergs. Durch seine Höhenlage und die Ausrichtung auf die Vogesen profitiert er außerdem von einem Klima, das eine späte Reifung ermöglicht. Rotenberg ist in der Lage, große edelsüße Weine zu erzeugen, aber auch herrliche trockene Weine mit einem starken Säuregehalt und vor allem einem intensiven aromatischen Ausdruck, der für diese normalerweise neutrale Rebsorte untypisch ist.

Info zum Ausbau:

Die Erträge sind sehr niedrig und gehören zu den niedrigsten des Weinguts, was den starken Terroir-Sinn der Rotenberg-Weine erklärt. Der hohe Säuregehalt dieses Jahrgangs ist auch der Grund für eine sehr langsame Gärung. In der Vergangenheit wurden die Grauburgunder-Weine oft früher in Flaschen abgefüllt, aber die Erfahrung hat uns gezeigt, dass solche Weine eine längere Reifung auf der Hefe verdienen, insbesondere bei so trockenen Weinen wie dem 2020er.

Farbe:

Strahlendes und intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Pinot Gris Rotenberg zeigt sich gestochen scharf und in Kombination mit seiner Fülle weist er eine belebende Frische von hellen Früchten, die an Quitte, Birne und Zitrus erinnern, auf. Florale Noten mischen sich mit kräutriger Duftigkeit. Ein wahrlich belebender Auftakt, der den Verkoster zum ersten Schluck verführt.

Gaumen:

Auf der Zunge belebt dieser Pinot Gris mit einer Frische, die Riesling ähnlich anmutet. Er flutet den Gaumen mit Finesse und Ausdruck und mit einer fantastischen Saftigkeit, die man perfekt mit einer Küche kombinieren kann, die herzhafte Aspekte mit intensiven Gewürzen aufzeigt. Ein echtes Exempel, wie Pinot Gris aus dem Elsass sein sollte!

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.