Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

2017, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302261

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Challans-Ente mit Sauce Bigarade und einem Sellerie-Püree

(Geflügel)

Baeckeoffe

(Fleisch)

Perlgraupen-Risotto mit gebratenem Blumenkohl und Kardamom

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information zum Wein:

Jahrgang:

Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959. Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbourg, Goldert ... Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangen, Hengst und Clos Jebsal am 26. September. Nur im Clos Jebsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Aus der gleichen Perspektive, die es Ihnen ermöglicht, den Heimbourg und den Clos Jebsal von der Grand-Cru-Lage Brand aus zu betrachten, richten Sie ihren Blick nach Süden über das Tal nach Wintzenheim, wo der Rotenberg direkt an den Vogesen liegt. Wie beim Heimbourg stammt auch beim Rotenberg der Kalkstein aus dem Oligozän. Allerdings ist der Eisenoxid-Anteil deutlich höher, weshalb der Weinberg auch seinen Namen erhalten hat; denn die Böden sind ziegelrot. Der Hang ist steil mit 30 bis 40 % Neigung. Er ist an der Oberfläche erodiert wegen des Durchzugs von Gletschern im Quartär. Der Oberboden ist dünn und sehr steinig. Dieses Terroir liefert von Natur aus sehr niedrige Erträge und wird teils in der mittleren Phase, teils spät abgeerntet. Die Rebstöcke wurden zwischen 1972 und 1992 gesetzt.

Vergärung:

Der Wein verfügt über 2,6 g/l Restzucker bei 3,6 g Säure und einem pH-Wert von 3,3. Der Ertrag lag bei 20 hl/ha.

Farbe:

leuchtendes Goldgelb

Nase:

Sechs Pinot gris (abgesehen von der *Vendange Tardive* und der *Sélection de Grains Nobles*) finden sich in 2017 im Angebot von Zind-Humbrecht. Und einer ist schöner als der andere. Vor allem sind die Weine grundverschieden und tragen trotzdem den Stempel ein und desselben Hauses – und das ganz unverkennbar. Dieser Stempel bedeutet: Präzision, Transparenz, Klarheit, Balance und Mineralität. All das trägt der *2017er Rotenberg* schon im Duft in sich. Dazu kommen die Attribute der nord-nordwestlich ausgerichteten eisenhaltigen Lage. Die bringt einen Muskat- und Rosenduft in den *Pinot gris*, zudem Orangen, Nüsse, Mandeln, Rost, etwas Moschus, provençalische Gewürze und leicht angeröstete Mandeln. Schließlich findet sich eine deutlich steinige und kühle Komponente im Hintergrund.

Mund:

Am Gaumen wirkt der *Rotenberg* aromatisch heller als in der Nase. Auch hier hat man wieder Blüten-, vor allem Rosenaromen, und auch der Muskat wird immer spürbarer. Noch zeigt der Wein nur sein halbes Können, allzu zugeknöpft ist er noch im Moment, doch im Untergrund wummert die Kraft und die Energie, die sich zukünftig zur Gänze Bahn brechen wird. Doch schon jetzt zeigt sich der Charme dieses Weines mit feiner Gerbstoff-Textur und Cremigkeit. Und ebenso deutlich ist die bereits angesprochene Präzision. Der *Rotenberg* ist ein Pinot gris von großer Intensität und mit einem Potential von sicher zwanzig Jahren oder mehr.