Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

2015, 3000 ml

Frankreich, Elsass

9950302265

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	7 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Möhren und Pastinake aus dem Ofen in heller Basilikum-Veloute

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt-Kotelette auf Süßkartoffelpüree mit Ingwer und Beurre Blanc

(Fisch)

Schweinsbraten in Milch und Salbei

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.06.2017

Farbe:
Sattes Goldgelb mit altgoldenen Reflexen.

Nase:
Salzzitronen, Orangenblütenöl, Bergamotte und geröstete Reiswaffeln in der Nase eröffnen den facettenreichen Reigen. Gleich einer Diva in buntem Ornat mit Pfauenfedern duftet es schillernd aus dem Glas nach nasser Tafelkreide, Gewürzen wie Piment und rotem Pfeffer sowie hellem Tabak, Birnenkompott und getrockneter Mandarinenschale. Ein klarer Fall für die großen Gläser.

Mund:
Im Antrunk zeigt er sich viskös mit zarter Restsüße, die seinen mineralischen Kern und den Säurenerv fest ummantelt. Bissfest mit hoher innerer Spannung und massivem Druck am Gaumen bildet er mit seiner zarten Würze, der feinen Säure und der salinen Mineralik ein gustatorisch gleichschenkliges Dreieck, an dem wie auf dem Pink Floyd Cover The Dark Side of the Moon die Fruchtaromatik in ein schillerndes Prisma aufbricht. Die Aromen der Nase spiegeln sich am Gaumen, wenn auch noch jugendlich leptosom. Kraftvoll und zugänglich eine große Freude für den direkten Verzehr oder einige Jahre Flaschenreife.