Zind-Humbrecht

Riesling Roche Granitique

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302221

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	7.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Topinambur-Fritten mit Salzzitronen-Leindotteröl-Mayonnaise und Sauerkraut-Karotten

(Gemüse & Vegetarisch)

Salat von Jakobsmuscheln mit Orangen-Wakame-Salat

(Meeresfrüchte)

Kalbsgeschnetzeltes mit Salbei und Aprikosen

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Dieser Wein stammt von Reben, die in den 1990er Jahren und im Jahr 2001 in der Grand Cru Brand und knapp darunter gepflanzt wurden. Der Granit 'de Turckheim' ist eigentlich ein Biotit-Granittyp. Er enthält viel schwarzen Glimmer, der durch Bakterien und Mikroorganismen in seine feinste Form, den Ton, zerlegt werden kann. Diese feineren Elemente wandern schließlich unter dem Einfluss von Regenwasser tiefer in den Boden, fixieren Mineralien und bieten den Reben eine interessante Wasserreserve, was bei solch feinen Böden wichtig ist. Natürlich sollten die Reben ein gewisses Alter haben, damit die Wurzeln diese Tiefen erreichen können, aber die Erfahrung hat gezeigt, dass die Durchwurzelung in dieser Art von luftigem Boden tatsächlich recht schnell erfolgen kann, vor allem, wenn keine Verdichtung vorhanden ist. Unnötig zu erwähnen, dass die biologisch-dynamische Bewirtschaftung das Wachstum der Wurzeln ebenfalls beschleunigt.

Info zum Ausbau:

Diese Weinberge genießen ein frühzeitiges und warmes Klima, das den Reifezyklus beeinflusst, was erklärt, warum sie oft die ersten Rieslinge sind, die auf dem Weingut geerntet werden. Die Trauben waren sehr gesund, der Säuregehalt war überraschend hoch und beeinflusste die Gärungsgeschwindigkeit. Dies war einer der letzten 2019er, die fertig wurden.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2019er Riesling Roche Granitique fragt nach der Karaffe, dann kitzelt und provoziert er aufs angenehmste die Nase, mit intensiver, frischer Frucht, die an einen ganzen Obstkorb gefüllt mit Zitrus, Orange, Limette, junger Ananas und Aprikosen denken lässt. Die fulminante Frucht wird von frischem Ingwer, Zitronengras und ausgeprägter steiniger Mineralität getoppt. Die zitrischen Noten suggerieren bereits in der Nase wunderbare Frische.

Gaumen:

Welch präziser Gaumen, Zitrusfrüchte, gelbe und exotische Früchte vereinen sich mit einer betonten und sehr lebendigen Säure, die salzige Mineralität ist ungemein präsent, das lässt ihn zum wahren Umami-Wein werden, Fruchtsüße, Salzigkeit und immense Frische in wunderbarer Balance! Man ist in jedem Fall geneigt die Flasche zu leeren und zwar mit gewaltiger Freude!

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.