

Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos

Windsbuhl

 2013, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302093

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 34 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Karamellisiertes Sauerkraut aus dem Ofen mit

Äpfeln und gestampften Kartoffeln (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Kohlgemüse, Kartoffel,

Kernobst, Vegane Gerichte)

Zander auf Wonnekraut in leichter Rahmsauce

(Fisch, Zander, Kohlgemüse)

Kantonesische glasierte Rippchen mit Pak Choi

(Fleisch, Schweinefleisch, Blattgemüse)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2015

Hilker:

Feine Süße paart sich mit frischer Säure, salziger und tiefgründiger Mineralität und einer Struktur, die Gripp zeigt und zupackt. Leichtfüßig und zugleich beeindruckend, so muss Gewürztraminer schmecken, besonders einer, von dem man zu feinen Speisen das eine oder andere Glas mehr genießen möchte. Im Nachhall verbleibt Kühle und Frische, ein wahrlich lebendiger Wein.

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.

Farbe:

Helles gelb mit leuchtend grünen Reflexen.

Nase:

In der Nase duftig, nach frischem Gebäck, Krapfen, mit Tahiti Vanille in deren Creme-Füllung. Mit ausreichend Luft zeigen sich die typischen „Gewurz“-Noten: florale Elemente nach Lindenblüten, tropische Frucht, Mango und Litschi sowie leicht balsamische Noten nach hellen Gewürzen wie Macis und gelbem Kardamom. Die Nase ist balanciert ohne jegliches barocke Zitat.

Mund:

Am Gaumen ist der 2013 Clos Windsbuhl Traminer stringent-fokussiert. Die Kühle Lage sorgt auch im Glas für einen straffen Auftritt, ohne Samt, Brokat und sonstiges Ornat. Glasklare Gewürztraminer-Aromatik, die Süße klar getragen durch die feste Mineralität. Sie zieht sich vom Antrunk bis ins lange Finish und bietet, was wenige Trinker mit Gewurz verbinden: Trinkspaß!