Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos Windsbuhl

2013, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302093

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	34 g/l
Gesamtsäure:	5.6 g/l



Speisempfehlungen

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

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 Gewurztraminer-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!