

Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourog

 2017, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302171

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 5 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kasseler Rippchen mit Bohnensalat und roten

Zwiebeln

(Fleisch, Schweinefleisch, Hülsenfrüchte,

Zwiebelgemüse)

Kalbshaxe mit Pfifferlingen, Totentrompeten und

Polenta

(Fleisch, Kalb, Pfifferlinge, Polenta)

**Munster mit weißem Trüffel, im Blätterteig
gebacken (vegetarisch)**

(Käse, Weichkäse mit gewaschener Rinde, Trüffel,

Blätterteig, Brick-Teig, Hefegebäck, Vegetarische

Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Christoph Raffelt: Wunderbar ist die Saftigkeit und die Cremigkeit am Gaumen. Der *Heimbourg* liefert eine intensive Kernobst- und auch eine reife Zitrusfrucht, dazu anschmiegsamen Gerbstoff und vor allem eine vibrierend frische Säure samt salziger Mineralität. Auch am Gaumen zeigt sich wieder die Kombination aus Apfel und Apfelschale, Quitte, etwas Hopfen und Wachs. Der *Pinot gris* hat ein ellenlanges Finale und bleibt frisch und charmant bis in die letzte Sekunde hinein.

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 Rangén, Hengst und Clos Jepsal am 26. September. Nur im Clos Jepsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Der kleine Ort Heimbourg (9 ha) liegt auf einem Hügel östlich von Turckheim. Seine steilen Hänge verlaufen von Süden nach Westen. Der obere Teil, nach Westen ausgerichtet, ist den Winden stärker ausgesetzt und ist mit einem schlankeren Boden gut an Pinot gris angepasst. Der Boden besteht vor allem aus Kalkstein-Mergel des Oligozäns, der so dicht ist, als wäre er mit Zement versetzt. Es gibt kaum Oberboden, dafür aber viel Eisenoxid. Die Reben wurden zwischen 1986 und 1991 gesetzt. Der Pinot gris in Heimbourg reift langsam, zeigt erst spät Edelfäule und behält so eine schöne Säure in den Trauben.

Vergärung:

Der Wein verfügt über 5,3 g/l Restzucker bei 5,2 g Säure.

Farbe:

leuchtendes Goldgelb

Nase:

Der *Heimbourg Pinot gris* ist vom ersten Moment an ein ernster, purer Grauburgunder, der sich von seiner steinigen Seite zeigt. Der hohe Eisengehalt des Bodens ist hier durchaus nachvollziehbar. Der Wein wirkt überaus lebendig, erinnert in seiner Frucht an Äpfel und Apfelschalen, etwas Ginster, Lorbeer und Feuerstein, wobei Letzterer in der Verbindung mit einem reduktiven Ausbau steht.

Mund:

Wunderbar ist die Saftigkeit und die Cremigkeit am Gaumen. Der *Heimbourg* liefert eine intensive Kernobst- und auch eine reife Zitrusfrucht, dazu anschmiegsamen Gerbstoff und vor allem eine vibrierend frische Säure samt salziger Mineralität. Auch am Gaumen zeigt sich wieder die Kombination aus Apfel und Apfelschale, Quitte, etwas Hopfen und Wachs. Der *Pinot gris* hat ein ellenlanges Finale und bleibt frisch und charmant bis in die letzte Sekunde hinein.