Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302276

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	7 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tarte Tatin von Kürbis und Kartoffel mit Apfelessig, Honig und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillter Weinbergpfirsich mit Garnelen auf Rucola

(Meeresfrüchte)

Gänseleber Tom Kha Gai mit knuspriger Hühnerhaut

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Die Lage Clos Häuserer befindet sich knapp unterhalb der Grenze des Grand Cru Hengst auf der Gemarkung von Wintzenheim, wo der Hang nach Osten hin weniger steil abfällt. Der Boden ist ein Hangkolluvium, d. h. das Muttergestein Mergel-Kalk-Sandstein aus dem Oligozän ist mit einem guten Meter Mergel und Ton bedeckt, der vom darüber liegenden Hügel stammt. Dieses tiefe und eisenhaltige Terroir reift langsam in einem warmen und frühzeitigen Mesoklima, das durch den umliegenden Hügel vor den Winden geschützt ist. Der Riesling behält noch eine sehr gute Säure und der Wein dieses Clos zeichnet sich durch seine Alterungsfähigkeit aus.

Info zum Ausbau:

Dieser 1973 von Léonard Humbrecht gepflanzte Clos von 1,2 ha brachte im Jahr 2020 gesunde, reife Trauben hervor, die einen Wein ergaben, der ein Jahr brauchte, um seine Gärung zu beenden!

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Riesling Clos Häuserer präsentiert sich saftig und voller Komplexität, reife Äpfel, Weinbergspfirsich, kandierter Ingwer, Limettenblüten und eine kühle Kalkstein-Note bestimmen seinen Auftakt. Ein Wein, der einen sofort in seinen Bann zieht und bei dem man sich erwartungsvoll auf den ersten Schluck freut.

Gaumen:

Diese Saftigkeit finden wir auch am Gaumen in Kombination mit packender Salzigkeit und brillanter Säure, untermalt von einer kalkigen Intensität. Ein Wein, bei dem man geneigt ist, ihn sofort zu genießen, man sollte aber sein immenses Reifepotenzial nicht unterschätzen! Erneut ein echtes Meisterwerk aus dem Hause Humbrecht!

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.