Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Roche Calcaire

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302287

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	11 g/l
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Aperitif mit Kumquats, Gewürztraminer-Creme auf Salzgebäck

(Apéritif und Antipasti)

Kalbsbries mit Trüffel, Bohnen, Aprikosen und gerösteten Steinpilzen

(Fleisch)

Philoteig-Pastetchen von geschmortem Kaninchen, Spitzkohl mit Kimchi, Honig-Grapefruit-Vinaigrette und Zitronenmelisse

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.10.2022

Info zum Wein:

Oliver Humbrecht:

Dieser Wein stammt aus einem kleinen Weinberg in der Nähe des GC Goldert in Gueberschwihr, aber auch aus selektierten Trauben aus den Weinbergen Hengst, Goldert und Clos Windsbuhl. Diese Weinberge sind recht alt, so dass es normal ist, dass nach dem Absterben eines alten Rebstocks einige jüngere gepflanzt werden. Wir trennen diese jüngeren Rebstöcke (alles unter etwa 30 Jahren) bei der Ernte ab, und alle landen in diesem Wein. Der gemeinsame Faktor für alle ist eine Geologie auf Kalksteinbasis. Der Gewürztraminer braucht und liebt die Sonne, um perfekt zu reifen, aber anders als beispielsweise der Riesling braucht er kühlere Böden, um die Säure zu bewahren, wenn man einen etwas reichhaltigeren Wein herstellen will. Wir haben auch festgestellt, dass Kalkstein einen eher zurückhaltenden Gewürztraminer-Stil hervorbringt, mehr würzig als blumig, mehr mineralisch als sortentypisch, und genau das ist der Stil dieses Weins.

Info zum Ausbau:

Das Fehlen der Edelfäule im Jahr 2020 bedeutet, dass die Trauben sehr gesund waren und der Wein ziemlich trocken und schnell vergoren ist.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Gewurztraminer Roche Calcaire zeigt sich mit intensiver mineralischer Note, würzigen Komponenten von Anis, Kardamom und getrocknetem Ingwer. Seine wunderschöne Frucht erinnert an Orangenschale, feste Mango, gelbe Pflaumen und reifen roten Apfel. Reizvoll gestaltet sich eine feine rauchige Note, die kalkige Prägung vom Boden und der Duft nach Zitronenverbene und Lindenblüten.

Gaumen:

Elegant mit feiner Süße trifft er auf die Zunge, die Stilistik ist puristisch und klar, die Saftigkeit von hellen Früchten wirkt überaus betörend und animierend. Seine Säure steht im perfekten Wechselspiel mit der saftigen, hellen Frucht und seiner feinen Süße. Von einem solchen Gewürztraminer trinkt man gerne das eine oder andere Glas mehr, eine sehr

belebende Stilistik, die den eleganten Ansatz von Zind Humbrecht im Jahr 2020 perfekt widerspiegelt.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.