Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru



2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302290

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	15,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	4.3 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete aus dem Salzteig mit Gewürztraminer Gelee , roten Johannisbeeren und wilder Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmortes Short Rib und Striploin vom Westholm Wagyu, gegrillte Wassermelone · Teriyaki, Nussbutter Püree, grüner Curryschaum Pak Choi (Bernd Bachofer, Restaurant bachofer, Waiblingen)

(Fleisch)

Täubchenbrust mit Chimichurri auf Holzkohle gegrillt an Pesto alla Genovesa und Täubchen-Jus, Täubchen Keule in Tempurateig und Wildkräutersalat, Mais Cupcake mit gegrillter Paprika und roten Linsen, Pimientos de Padron mit Rum-Limetten-Creme (Le Moissonnier Köln)

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Von den 22 ha des Grand Cru Rangen ist nur 1 ha mit Gewürztraminer bepflanzt! Die Domaine Zind-Humbrecht kultiviert 0,5 ha davon auf dem Clos-Saint-Urbain (5,5 ha). Diese Sorte ist kälteempfindlich, vor allem während der Blütezeit, und ist daher auf der Höhe der Rangen (350/480m) und den kalten Luftströmen im Frühjahr, die das Thann-Tal hinunterziehen, besonders ausgesetzt. Aus diesem Grund liegen unsere beiden kleinen Parzellen direkt oberhalb der Thur, im unteren Teil des Rangen, wo sie von der Wärme des Flusses profitieren. Das vulkanische Terroir des Rangens ist in der Lage, diese Rebsorte zu dominieren, die sich durch einen aromatischen Rauch-/Flintcharakter auszeichnet.

Info zum Ausbau:

Obwohl spät geerntet, gärt der Gewürztraminer auf dem Rangen oft energisch und endet oft mit einer ziemlich trockenen Balance, sogar völlig trocken wie im Jahrgang 2020. Normalerweise wird diese Sorte früher in Flaschen abgefüllt, aber bei diesem Wein waren wir der Meinung, dass eine längere Reifung auf der Hefe dem Wein erlauben wird, seine Kraft besser zu entfalten.

Farbe:

Strahlendes, dichtes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Gewurztraminer Clos Saint Urbain Rangen de Thann zeigt sich mit einer Tiefe, die ihresgleichen sucht. Ein Wein wie ein Donnerhall, einfach wunderschön bieten sich uns fulminante Aromen in der Nase dar, flintig, rauchig, ja fast speckig. Mit mehr Sauerstoff, den er einfordert, gesellen sich Ingwer, Grapefruit-Kompott, Blutorange, Malve und ein Hauch getrockneter Rosenblätter hinzu. Ein Wein voller Energie und Ausdruck, das kündigt sich bereits im Duft an.

Gaumen:

Am Gaumen packt er zu und fesselt einen mit seiner Kraft und kompakter, vielschichtiger Mineralität. Seine Frucht ist noch im Hintergrund, die floralen Noten intensivieren sich und man ist mit jedem Schluck noch fasziniert von diesem Kraftwerk an Wein. Was für ein vielschichtiger Gewurztraminer, der mit seiner feinen Tannin-Struktur geradezu provoziert und

das auf wunderbare Weise. Ein Wein gemacht für die Ewigkeit, der ein fantastisches Lager- und Reifepotential aufweist. Ein Fest der Sinne von traumhafter Opulenz, unbedingt zu kombinieren mit großartiger und facettenreicher Küche!

Dem Ungeduldigen sei geraten, ihn ein bis zwei Tage vorher zu dekantieren und ihn aus großen Burgundergläsern zu genießen.