

## Zind-Humbrecht

# *Gewürztraminer Hengst Grand Cru*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302176

 Gewürztraminer

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 62 g/l

**Gesamtsäure:** 3.7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Zitronen-Tarte mit Minze (vegetarisch, Dessert)**

(Dessert, Tarte, Kuchen)

**Rebhuhnbrüste in Lardo mit Apfel-Pfeffersauce und**

**Sauerkraut**

(Geflügel, Kohlgemüse)

**Wildterrine mit Birnen-Brunoise**

(Wild, Kernobst)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Christoph Raffelt: **Am Gaumen ist der *Grand Cru Hengst* enorm dicht, lang sowie tief und dabei absolut ausgewogen zwischen großzügiger Frucht und Würze einerseits sowie Frische und Mineralität andererseits, die der Wein in sich trägt. Viel gelbes Steinobst ist hier präsent, ebenso Ingwer, Kardamom, Curry und Süßholz sowie Bitterorange. Der Wein ist seidig in der Textur, fast ölig in der Konsistenz und pikant im Abgang. Es ist ein Wein für kommende Jahrzehnte.**

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 Jébsal am 26. September. Nur im Clos Jébsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Der Gewurztraminer stammt aus sehr alten Parzellen vom Grand Cru Hengst in Wintzenheim. Die erste Parzelle wurde 1948 von Emile Zind erworben. Die zweite, womöglich bereits 1920 bepflanzte Parzelle wurde 1978 dazugekauft. Mehr als das Alter ist allerdings die Auswahl der Pflanzen entscheidend, und zwar im Vergleich zu dem, was bei modernen Klonen zu finden ist. Gewurztraminer und Hengst bilden einen einzigartigen Organismus. Als Beweis dafür sei darauf verwiesen, dass die später mit jungen Klonen angelegten Parzellen bereits wieder umgewidmet wurden. Die Klone waren nicht in der Lage, einen großen Wein zu erzeugen.

Vergärung:

Der Wein verfügt über 62 g/l Restzucker bei 2,5 g Säure und 3,8 pH. Die Erntemenge lag bei 21 hl/ha.

Farbe:

Goldgelb

Nase:

Dem Gewurztraminer aus der Grand-Cru-Lage Hengst in Wintzenheim merkt man seinen Restzucker, seine Intensität, seine Tiefe und Spannung schon im Duft an. Dabei wirkt er wie ein Wein für die kühlere Jahreszeit. Zunächst finden sich einige Noten von Quitte, Kürbis und Fenchel, bevor sich immer mehr gelbes Steinobst und Orangenmarmelade, Zimt, Lebkuchen, Bienenwachs, Safran, Anis und Pfeffer einfinden. Ein ganz feiner, kaum wahrnehmbarer Hauch von Botrytis zeigt sich mit zunehmender Wärme. Insgesamt aber ist der *Gewurztraminer Hengst* pur, klar und finessenreich.

Mund:

Am Gaumen ist der *Grand Cru Hengst* enorm dicht, lang sowie tief und dabei absolut ausgewogen zwischen großzügiger Frucht und Würze einerseits sowie Frische und Mineralität andererseits, die der Wein in sich trägt. Viel gelbes Steinobst ist hier präsent, ebenso Ingwer, Kardamom, Curry und Süßholz sowie Bitterorange. Der Wein ist seidig in der Textur, fast ölig in der Konsistenz und pikant im Abgang. Es ist ein Wein für kommende Jahrzehnte.