# Zind-Humbrecht

## *Riesling Roche Calcaire*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Elsass**

**9950302273**

**Riesling**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 13,0 % |
| **Restsüße:** | 2 g/l |
| **Gesamtsäure:** | 6.5 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Kürbis-Gnocchi mit Grapefruitsauce und Thymian**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Carpaccio von Wolfsbarsch mit Limonen-Öl und Basilikum**

(Fisch)

**Lammspieße mit Pomelo-Joghurt-Sauce**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Dieser Wein wird jedes Jahr aus einem Verschnitt mehrerer kleiner Weinberge in der Stadt Gueberschwihr, südlich von Colmar, hergestellt, die alle von meinem Vater in den 1960er und 1970er Jahren gepflanzt wurden. Ihre Gemeinsamkeit ist ein mäßig spät reifendes Terroir auf Kalk-Sandstein-Mergel, nach Osten oder Süden an einem sanften Hang ausgerichtet. Diese Rebstöcke sind von beispielhafter Regelmäßigkeit und haben den großen Vorteil, dass sie nicht unter klimatischen Exzessen leiden, insbesondere nicht unter Wassermangel oder übermäßiger Hitze.

Info zum Ausbau:

Der Jahrgang 2020 ist in der Tat ein Jahrgang, der perfekt für dieses Terroir geeignet ist. Die Ernte war früh und sehr gesund, die Gärung verlief wie bei allen Rieslingen des Jahrgangs 2020 langsam und konnte mit einem sehr trockenen Gleichgewicht enden. Der Wein wurde bis zur Abfüllung in großen alten Eichenfässern auf der Gesamthefe ausgebaut.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Erneut ist der Kalkstein sehr präsent in der Nase dieses wunderbaren Rieslings, der mit purem Terroir und feiner Weinbergspfirsichfrucht zu überzeugen weiß. Ein verspielter Duft von Zitrusfrucht, Pfirsich, aber auch erdigen, mineralischen Noten weisen uns seinen Weg. Man möchte eintauchen in diesen feinen und zugleich markanten Tropfen.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der 2020er Riesling Roche Calcaire fruchtig und erfrischend, ein dichter Wein, der von einer kalkigen Note und einer saftigen Frucht geprägt ist. Er überzeugt durch Frische, Eleganz und einen präzisen, langen und mineralischen Nachhall. Wunderbarer Essensbegleiter mit hervorragendem Reifepotential.
Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.