Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2018, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302202

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbis-Gnocchi mit frischem Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen-Spieße mit Pomelo-Joghurt-Sauce

(Meeresfrüchte)

Kalbfleisch mit kandierten Orangenscheiben,

Spinatsalat mit Pinienkernen und Granatapfel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.11.2020

Info zum Wein:
Der Clos Häuserer ist ein kleiner quadratischer Weinberg von 1.198 Hektar, der auf tiefem, kalkhaltigem Mergel-Boden direkt unterhalb des Grand Cru Hengst auf einer sanften Ostseite von Hügeln umgeben liegt. Der Oligozän-Mutterfelsen ist etwa einen bis eineinhalb Meter tief. Diese reiche Erdschicht braucht lange, um sich zu erwärmen, weshalb Clos Häuserer, obwohl er in einer sehr früh reifen Gegend liegt, die Eigenschaften eines spät reifenden Weinbergs aufweisen kann. Der hohe Freikalkgehalt ist vermutlich für das reduktive Profil dieses Weines in seiner Jugend verantwortlich. Der erste Jahrgang, 1975 (die Reben waren erst drei Jahre alt, also wurde der Wein nicht als Clos Häuserer deklariert), zeigt sich noch immer sehr lebendig. (Olivier Humbrecht).

Info zum Ausbau:
Hoher Säuregehalt, langsame Öffnung, sehr langsame Gärung! Der Jahrgang 2018 ermöglichte schöne reife Trauben und wie üblich war es der letzte Wein, der die Gärung 2018 beendete. (Olivier Humbrecht)

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Die Nase des 2018er Riesling Clos Häuserer zeigt sich aufgrund seiner Jugendlichkeit noch verschlossen. Nach dem Umfüllen in die Karaffe treten deutlich Kalkstein-Noten, getrocknete Lindenblüten, Kamille, Heu und weißer Pfeffer hervor. Getrocknete Aprikose, frische Ananas, der Strunk der Ananas, Weinbergspfirsich, Apfelmus und sogar Litschi treten nach längerer Öffnung immer stärker hervor. Anis, Kardamom und Ingwer verleihen ihm eine intensive exotische Anmutung.

Gaumen:
Auf der Zunge überrascht er auf der ganzen Linie mit seiner Eleganz und Frische. Zarte salzige Noten treffen auf eine lebendige Säure und die Frucht erscheint heller als in der Nase und lässt an Birne, Honigmelone und Zitrus denken. Ein Riesling, der aufgrund seiner schlanken Gestalt Trinkfreude vermittelt und sich hervorragend zu Gerichten mit frischer Anmutung kombinieren lässt.

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.