Zind-Humbrecht

Pinot Gris Roche Calcaire

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302354

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Butter, Birne und Sauerampfer

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Jakobsmuscheln mit Anisbutter, Orangen und Fenchel

(Meeresfrüchte)

Perlhuhn Brust mit asiatischem Glasnudelsalat

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Roche Calcaire 2022 stammt vollständig aus den jüngeren Pinot-Gris-Reben, die 1992 auf dem Clos Windsbuhl gepflanzt wurden. Wie bei vielen anderen Pinot-Gris des Jahrgangs 2022 war es wichtig, sie zu einem genauen Zeitpunkt zu ernten, um eine Überreife zu vermeiden. Der Grauburgunder ist eine fantastische Rebsorte, aber wie sein Bruder, der Pinot-Noir, benötigt er ein gutes Terroir, vernünftige Erträge und eine qualitativ hochwertige Auswahl von Klonen oder eine Massenselektion. Diese Rebsorte wird auf kalkhaltigen Böden angebaut und erhält dadurch eine festere Struktur und einen stärkeren Säuregehalt.Trotz der Hitze während der Weinlese behielt der Jahrgang 2022 von Roche Calcaire einen guten Säuregehalt und vergärte knochentrocken.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit zart Kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2022 Pinot Gris Roche Calcaire zeigt sich mit immenser Frische und zart rauchigen Anklängen, Quitte, Birne, Zitrus und helle Blüten, wie Akazie, Holunderblüte und etwas Fenchelkraut bestimmen den Auftakt. Kreidig ,kalkig wird das Ganze sehr schön abgerundet. Ein knackig, frischer Duft, der zum Kosten einlädt.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, zeigt er sich mit sanfter Frucht, belebender Frische und feiner Pikanz, die überaus animierend verhallt. Ein fantastischer Begleiter zu Speisen mit hellen fruchtigen Komponenten und Gewürznoten. Seine lebendige Stilistik lädt dazu ein das eine oder andere Glas mehr zu trinken.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.