Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg, Sélection de Grains Nobles

2005, 375 ml

Frankreich, Elsass

9990006223

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	8,0 %
Restsüße:	273 g/l
Gesamtsäure:	8.7 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Wild, Hase,

Obst & Nüsse, Südfrüchte)

(Käse, Blauschimmel)

(Dessert, Tarte, Kuchen)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.12.2012

Farbe:

Intensives Bernstein.

Nase:

Der 2005er Pinot Gris Rotenberg Sélection de Grains Nobles präsentiert sich mit unwahrscheinlicher Konzentration und Süße in der Nase. Getrocknete Aprikosen, reife Äpfel, Birnenkompott und flüssiger Honig vermischen sich mit süßem Trockengebäck, Bienenwachs und Brioche.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Süße des 2005er Pinot Gris Rotenberg Sélection de Grains Nobles so unwahrscheinlich intensiv, dass Sie angenehm den Gaumen reizt. Nicht nur durch die extrem konzentrierte Süße, sondern auch durch die anregende Säure und die bestechende Mineralität verbleibt dieses Elixier sehr lange auf der Zunge. Fast schon ein Dessert für sich braucht dieser edelsüße Tropfen kaum Begleitung. Schöne Akzente kann man mit pikanten Speisen und Desserts setzen.

Der Weinberg Rotenberg genießt durch die fast identische Topographie ähnliche Klimabedingungen wie der Heimbourg. Der Ernteertrag im Rotenberg fiel 2005 etwas geringer aus, doch dafür ist die Reichhaltigkeit der Trockenbeerenauslese höher. Der rote, eisenhaltige Kalkboden des Rotenberg liegt in einem Gebiet mit einem späten Reifezeitpunkt und so erlangen die Trauben eine sehr gute Säurebalance. Der 2005er Rotenberg ist so reichhaltig, dass es fast ein Trie Speziale geworden wäre (über 200 Öchsle). Der Wein gärte in einem kleinen 600 Liter Fass und es blieben fast 300g Restsüße zurück. Die Nase zeigt starke Düfte von weißem Fruchtfleisch wie Birne, reife Äpfel, Pfirsich und Aprikose. Es ist ein voller Wein, doch die Säure hält die gewaltige Süße unter Kontrolle und hinterlässt ein wunderbar delikates Gefühl. Mit seinen unglaublich intensiven Aromen von Honig und Toast und seiner großartig komplexen Säure und Länge verlangt der Wein jetzt nach einem guten Keller.