Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos Windsbuhl

2019, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302244

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	36 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Karamellisierter Chicorée mit Grapefruit und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderfilet mit karamellisierten Schwarzwurzeln

(Fleisch)

Ananas-Törtchen mit Gewürztraminer-Schaum und Basilikum Eis

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.07.2021

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Clos Windsbuhl liegt auf der Höhe des Dorfes Hunawihr, auf einer sehr interessanten Kalksteingeologie, die in vielen der Spitzenweinberge der Gegend oft vorhanden ist. Der Muschelkalk ist ein kalkhaltiges Gestein aus der Trias-Zeit, das viele Muscheln enthält und reich an Magnesium ist. Er wird oft als "dolomitischer" Kalkstein bezeichnet. Der Mutterboden ist dünn, die Reben wachsen schnell auf dem armen Muttergestein. Kalksteinböden neigen dazu, 'kühler' zu sein, aber nicht in dieser Lage. Die Hanglage und die Ausrichtung des Weinbergs bringen genug Wärme, damit sich der Boden für diese Rebsorte, die das braucht, ausreichend erwärmen kann.

Info zum Ausbau:

Da der Windsbuhl aber in höherer Lage und nahe am Wald liegt, gibt es einen natürlichen kühleren Einfluss auf alle Weine. Der Gewurztraminer reift sehr gut, aber langsam und bleibt sehr elegant mit einer natürlich höheren Säure. Der 2019er gärt langsam und behält etwas Süße. Er kann als Moelleux bezeichnet werde.

Farbe:

Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2019er Gewurztraminer Clos Windsbuhl zeigt süße Pflaumen, Birnen, saftige Ananas und Orangenkonfitüre und mutet zugleich kühl und kalkig an. Er besitzt große Eleganz und mineralische Tiefe, die er am besten offenbart, nachdem man ihn karaffiert hat. Mit Sauerstoffkontakt treten feine Aromen von Koriander, getrocknetem Ingwer und Anis hinzu. Alles sehr fein ineinander verwoben, niemals aufdringlich.

Gaumen:

Er tanzt förmlich am Gaumen, die kühlen Noten verbinden sich mit einer sehr präzisen Säure, einer immensen Frische und viel Lebendigkeit. Seine feine Süße gerät immer mehr in den Hintergrund, aber sie verleiht ihm den gewissen Charme. Die feine Birnen- und Ananas-Frucht überwiegt auf der Zunge. Salzige Präzision und ein süß-saures und aromatisches Feuerwerk. Ein echter Langstrecken Läufer, der bereits jetzt großartig zu trinken ist und sich in ein paar Jahren noch großartiger zeigen wird. Ein Musterbeispiel für Eleganz, pures Umami!

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten, ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.