Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302345

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete aus der Salzkruste mit altem Balsamico

(Gemüse & Vegetarisch)

Gratinierte Austern mit Grapefruit Filets

(Meeresfrüchte)

Wachtelbrust und Keule an Hagebutte, Zitrone, Estragon und Mohngnocchi

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Clos Häuserer ist ein kleiner Monopolweinberg, der sich unterhalb des Grand Cru Hengst in der Gemeinde Wintzenheim befindet. Seine 1,2 ha wurden 1973 von meinem Vater Léonard Humbrecht zu 100% mit Riesling bepflanzt. Er liegt auf einem kalkhaltigen Muttergestein aus der Oligozänzeit. Der Boden besteht aus der Erosion der älteren Kalksteine (Oolithikum), die sich in der zweiten Epoche auf den Vogesen befanden. Diese Kalksteinkiesel wurden dann in einem eisenreichen Sandstein zementiert, der auch einige Mengen Mergel enthält. Wir nennen sie Konglomeratkalksteine oder Küstenkalksteine (es ist das Meer, das diese Felsen erodiert hat). Diese Böden sind sehr interessant, weil sie einen hohen Anteil an Gesteinselementen (Kalkstein, Sandstein...) und feinere Elemente wie Mergel enthalten, die sie sehr trockenheitsresistent machen. Sie haben auch eine reiche mineralische Zusammensetzung. Der Clos Häuserer liegt am Fuße des Hügels und verfügt über einen besonders reichen Oberboden mit einem etwas höheren Mergelanteil. Dies macht sich in den Weinen bemerkbar, da der Tonanteil auch einem Wein, der in den ersten Jahren fantastisch sein kann, eine gewisse Rundheit und einen gewissen Genuss verleiht.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Riesling Clos Häuserer präsentiert sich schlank und verspielt in der Nase, deutliche Aromen von Zitrone, Limette, Grapefruit und grünem Apfel verbinden sich mit kühler und kalkiger Note. Die Belüftung in der Karaffe katapultiert den Duft nach Ingwer, Anis und Trockengebäck nach vorne, sowie Muschelschalen und Seetang.

Gaumen:

Faszinierend ist diese lebendige Frische am Gaumen, die Säure zeigt sich brillant, erneut in Kombination mit den Zitrusfrüchten der Nase und einer salzigen Spur. Sein Rückgrat ist saftig und lang anhaltend , seine feine Bitterkeit in Kombination mit der salzigen Zitrusfrische regt im langen Nachhall den Appetit auf Gerichte mit frischen Komponenten und konzentrierten Saucen an.

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.