Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2017, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302177

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	26 g/l
Gesamtsäure:	4.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bouillabaisse mit Rouille

(Fisch)

Rehschulter mit karamellisierten Apfelspalten und schwarzen Nüssen

(Wild, Reh, Kernobst, Nüsse (Schalenobst))

Birnen-Risotto mit Epoisses (vegetarisch)

(Risotto, Kernobst, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information zum Wein:

Jahrgang:

Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959. Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbourg, Goldert ... Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangen, Hengst und Clos Jebsal am 26. September. Nur im Clos Jebsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Der Gewurztraminer hat einen besonderen Platz im Rangen. Das vulkanische Terroir hat die Fähigkeit, diese Rebsorte entscheidend zu verändern und ihr ein einzigartiges aromatisches Profil und eine besondere Struktur zu verleihen. Die Grauwacke des Rangen stammt aus dem Staub und der Asche des erloschenen Vulkans Molkenrain, der sich wenige Kilometer weiter in den Vogesen befindet, dessen Sedimente auf dem Meeresboden abgelagert und dann in hartes, dichtes Gestein umgewandelt wurden. Der Boden ist reich an mineralischen Elementen, was zu einem sehr hohen Trockenextrakt und zu einer Salzigkeit der Weine führt. Dieses Phänomen ist im Rangen besonders ausgeprägt. Im unteren Teil des Clos Saint Urbain befinden sich die beiden kleinen Parzellen mit Gewurztraminer direkt oberhalb des Flusses Thur. Es ist sowohl das am meisten geschützte Gebiet – ideal für diese empfindliche Rebsorte – als auch dasjenige, bei dem der Boden in der Tiefe den meisten Ton enthält.

Vergärung:

Der Wein verfügt über 26 g/l Restzucker bei 2,8 g Säure und 3,65 pH. Die Erntemenge lag bei 19 hl/ha.

Farbe:

mittleres Strohgelb

Nase:
Stellt man Gewurztraminer, Pinot gris und Riesling aus dem Clos Saint Urbain in eine Reihe, dann fällt als Gemeinsamkeit bei den jungen Weinen zunächst der flintige, an Schießpulver erinnernde Duft auf. Diese Reduktionsnote ist prägnant, baut sich aber recht schnell ab. Was dann folgt, ist die Vermählung des Vulkangesteins mit dieser Rebsorte. Der Tuff und die Grauwacke lassen den Gewurztraminer schwebend leicht erscheinen, sie lassen ihn gleichsam singen. Steinig, rauchig, frisch und klar mit Noten von Grapefruits und Aprikosen zeigt sich der Wein dabei im Glas. Typische Nuancen von Muskat und Rosenblüten findet man nur ganz dezent.

Mund:
Am Gaumen ist der *Gewurztraminer Rangen* kraftvoll und präsent mit hellgelben Noten von Zitrusfrüchten und Steinobst. Einerseits wirkt er cremig mit einem Hauch von Vanille, ja fast sämig und den ganzen Mund auskleidend, andererseits zeigt sich er sich trotz verhaltener 2,8 Gramm Säure tatsächlich säurebetont mit einem gewissen Druck am Gaumen. Dazu kommt die seidige Gerbstoffstruktur mit einer markanten Salzigkeit, die für Trinkfluss sorgt. Der *Rangen* stellt für Gewurztraminer ein ideales Terroir dar, auf dem diese Rebsorte sich entfalten kann und einen neuen und ungewohnten Charakter erhält. Wie bei den anderen 2017ern bringen auch hier Transparenz, Klarheit und Aromatik, Textur und Struktur sowie eine tiefe Mineralität Größe in den Wein.