

Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

 2018, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302210

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 53 g/l

Gesamtsäure: 3.4 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Marokkanisches Marasin Huhn mit Salz-Zitrone,
Entenleber Vadouvan Sud, gefüllter Dattel, Bulgur
und Cumin Hollandaise (Bernd Bachofer –
Restaurant Bachofer)**

(Geflügel)

**Rehrücken und geschmorte Schulter vom Franz
Zitrus, Speck, Portweinfeige, Entenlebermousse &
Vogelbeeren (Jan Hartwig – Restaurant Atelier)**

(Wild)

**Mohnmousse mit weißem Pfirsichsorbet, Apfel und
Verveine (Claus Peter Lumpp – Restaurant Bareiss)**

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.11.2020

Sebastian Bordthäuser: Im Antrunk züchtig mit eleganter Statur und schlankem Fluss. Die florale Aromatik zeigt sich auch am Gaumen mit großer Noblesse, niemals laut, doch nachdrücklich mit zart ausgeprägtem Profil. Die gustatorischen Fenster geöffnet, der Rosengarten vorm Salon schlägt sich in sanftem Pink im Trunk nieder. Von cremiger Textur mit persistentem Nachhall vereint dieser Gewurz Duft, Frucht und aristokratisches Trinkvergnügen mit schlankem Körper und großer Länge. Für jetzt, nächste Woche oder die nächste Dekade. Immer gerne.

Info zum Wein:

In der Lage Grand Cru Rangen ist der Anbau der Gewürztraminer-Traube keine Selbstverständlichkeit! Der Einfluss der Höhe und des kalten Tals im späten Winter/frühen Frühling kann den Knospenausbruch verzögern und die Blüte kann problematisch sein. Aus diesem Grund liegen die beiden kleinen Gewürztraminer-Weinberge direkt oberhalb der Thur unterhalb des Clos Saint-Urbain. Die vulkanischen Sedimentböden dieses Weinbergs sind in der Lage, diese aromatische Traube sowohl in die Nase als auch auf den Gaumen zu katapultieren.

(Olivier Humbrecht)

Farbe:

Brillantes, strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2018er Gewurztraminer Clos Saint Urbain Rangen de Thann betört mit Finesse, Frische und anregender Duftigkeit: Rosen, Lindenblüten, Maiglöckchen, Birne, Quitte, Aprikose und Mango. Alle Aromen sind fein ineinander verwoben und von schwebender Leichtigkeit und Eleganz beseelt.

Gaumen:

Er brilliert mit Frische, Finesse und feiner Aromatik auf der Zunge. Seine kompakte, rauchige und feste Mineralität packt am Gaumen zu und lässt uns nicht mehr los. Elegante Süße trifft auf saftige Frucht und Würze, was zu einem wundervollen Zusammenspiel führt. Ein wahrhaft großer und beeindruckender Gewürztraminer, der seinesgleichen sucht und der in Kombination mit großartiger Gourmetküche bereichert.

Dem Ungeduldigen sei geraten ihn ein bis zwei Tage vorher zu dekantieren und ihn aus großen Burgundergläsern zu genießen.