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



Speisempfehlungen

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

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.