Zind-Humbrecht

Riesling Heimbourg

2019, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302213

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	7.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Steinpilzen mit Haselnuss-Öl, Limonensaft und Kerbel

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummer in der Karkasse gegrillt mit Tomate Concassé und Krustentiersauce

(Meeresfrüchte)

Stubenküken gebraten mit Zimt, Apfel und frischen Mandeln

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Riesling ist auf dem unteren Teil der kleinen Einzellage Heimbourg gepflanzt. Es ist eigentlich der steilste Teil. Der oberste Boden ist ein kieselhaltiger Kalkmergel, aber schnell erreichen die Wurzeln das Oligozän-Muttergestein, das einen hohen Anteil an Kalkstein enthält, was es für die Reben schwer macht. Die Nähe des Muttergesteins senkt die Wuchskraft der Rebstöcke erheblich, was die geringeren Erträge in diesem Weinberg erklärt. Dies ist wohl eine der frühreifsten Weinbergslagen im Elsass, aber sowohl die kühlen Winde im Tal als auch der kühlere Boden verleihen den Weinen eine enorme Frische.

Info zum Ausbau:

Ein trockeneres Klima im Sommer macht es auch heutzutage einfacher, die Entwicklung der Edelfäule zu kontrollieren, daher werden die Weine von Jahr zu Jahr trockener und trockener. Die Gärung war bei diesem Wein eigentlich relativ einfach, die wilden Hefen haben bei diesem Jahrgang keinen Restzucker hinterlassen.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2019er Riesling Heimbourg braucht Belüftung, um sich zu zeigen, und mutet kraftvoll und markant an. Nach ausreichend Sauerstoffkontakt dringen Orangen, Zitronat, frische Feigen, Anis, Engelwurz und Holunderblüte, begleitet von dezenten Feuerstein-Noten und Holzrauch, aus dem Glas hervor. Mit etwas Reife wird er, aus der Erfahrung heraus, erdige Noten und Anklänge von Trüffel zeigen.

Gaumen:

Losgelassen am Gaumen entlädt sich ein aristokratischer und zugleich unwahrscheinlich charmanter Tropfen mit zarter Fruchtsüße und einer druckvollen, pikanten Struktur. Seine Säure wirkt in 2019 besonders betont und verleiht ihm lebendige Frische, sein feiner Gerbstoff lässt ihn zu einem beeindruckenden Monument werden, geprägt von einem salzigen Nachhall und fantastischer Länge!

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.