Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2015, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302127

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	44 g/l
Gesamtsäure:	3.9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Warmer Munsterkäse mit Birnen-Chutney und grünem Kardamom (vegetarisch)

(Käse, Weichkäse mit gewaschener Rinde, Vegetarische Gerichte)

Karpfen mit Wasserkastanien und Pfirsich in heller Soja-Nage

(Fisch, Karpfen)

Rotes Curry von der Ente mit gelben Kirschtomaten, Thai Basilikum um Litschi

(Geflügel, Ente, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.06.2017

Farbe:

Helles Gelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2015 Clos Saint Urban Rangen de Thann Gewurztraminer Grand Cru von Zind Humbrecht ist von bestechendem Understatement. Gewurz verpflichtet, der totale Fruchtexzess wird selbstverständlich in Zaum gehalten. Orangenblüte, Litschi und Rosenwasser sind angerichtet auf der hölzernen Anrichte im Nebenraum, der Boden frisch gebonert, die Haare gegelt und gescheitelt. Mit aristokratischer Noblesse ist er akkurat gestriegelt und gepudert, alles am rechten Fleck.

Mund:

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.