Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Hengst Grand Cru

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302289

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	15,0 %
Restsüße:	17 g/l
Gesamtsäure:	3.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Auberginen und Spinat mit Feigen, Walnüssen und Feta

(Gemüse & Vegetarisch)

In Granatapfelsirup marinierte Lammkeule mit Blumenkohl und Safran-Minz-Reis

(Fleisch)

Tarte Tatin-Kranz mit Birnen, Karamell und Gewürztraminer-Eis

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Hengst wurde im November 1982 als Grand Cru klassifiziert. Er liegt an einem majestätischen, steilen, nach Südosten ausgerichteten Hang des Dorfes Wintzenheim, ganz in der Nähe von Colmar. Der rote Kalksteinboden aus dem Oligozän besteht aus kalkhaltigem Sandstein mit kalkhaltigen Kieseln und ist reich an Eisen. Der Oberboden ist eigentlich ziemlich dünn, aber die Anwesenheit von Ton (Mergel) verleiht diesem Weinberg eine sehr gute Trockenheitsresistenz. Noch heute ist der Gewürztraminer die am häufigsten angebaute Rebsorte im Hengst. Die Kombination aus frühem Reifeklima und hohem Kalk- und Eisengehalt trägt zu einer hohen phenolischen Reife bei, die für diese Rebsorte entscheidend ist. Das erklärt auch, warum dieser Weinberg auch für seinen Rotwein berühmt geworden ist!

Info zum Ausbau:

Dieser Gewürztraminer stammt aus zwei sehr alten Weinbergen in der Mitte des GC. Im Jahr 2020 waren die Trauben sehr reif und gesund. Der Reifegrad zeigt das reiche Potenzial dieses sonnig-warmen Jahrgangs. Der Hengst gärte schnell und kräftig, wie ein Hengst, und dieser kraftvolle Stil passt sehr gut zu diesem Weinberg.

Farbe:

Dichtes und strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Gewurztraminer Hengst zeigt sich kraftvoll und packend in der Nase. Kompakte Mineralität, immenser Ausdruck, Rosenöl, Bergamotte, Zedernholz, heller Tabak, Zimt, Holzrauch und salziger Nougat prägen den Auftakt, Aromen von Orangenzeste, Feige und Dattel reihen sich ein – was für ein Feuerwerk der Aromen bereits in der Nase.

Gaumen:

Attacke am Gaumen: Als hätte man ein nobles Rennpferd losgelassen, prescht dieser energievolle Gewürztraminer nach vorne. Seine salzige und mineralische Struktur ist unglaublich präsent, seine feine Süße wird untermalt von einem feinen Gerbstoff und einer unwahrscheinlich belebenden und lebendigen Säure, so druckvoll, komplex und wunderschön verliebe ich mich immer wieder in diese Rebsorte, die sich gerade zum Essen unglaublich vielseitig einsetzen lässt. Selbst wenn man geneigt ist, die Flasche unmittelbar zu leeren, sollte man sich

in Geduld üben und einige Flaschen in den Keller legen, um mit ihnen in ein paar Jahren ein wahres Fest der Sinne zu feiern.

Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen. Einige Tage der Öffnung lassen ihn noch zusätzlich gewinnen.