

 **Domaine Zind-Humbrecht**

Riesling Clos Windsbuhl

 2013, 3000 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302264

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 8 g/l

Gesamtsäure: 8 g/l

Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Indisches Rote Linsencurry

(Gemüse & Vegetarisch)

Sashimi mit Yuzu-Ponzu Sauce und Shisokresse

(Fisch)

Piri Piri Hähnchen mit Essig und rotem Chilipfeffer

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 05.10.2015

Farbe:

Helles Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2013 Clos Windsbuhl Riesling von Zind Humbrecht ist zunächst noch verschlossen, also ab in die Karaffe damit, gerne Kopfüber mit viel Blubber. Dann zeigen sich Noten nach gelben Äpfeln, kleinen Quitten und etwas Bienenwachskerzen, alles unterlegt von dem subtilen Duft nasser Steine nach einem kurzen warmen Sommerregen.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich der 2013er krachend frisch wie lange nicht: Die jahrgangstypische frische Säure (8g/l) balanciert die 8 Gramm Restzucker aufs Eleganteste und peitscht den Wein quasi über den Gaumen des geneigten Zechers. Vibrierend, drahtig und mit Schmiss, das Säuresiegel ist weit gespannt und erlaubt so einen erquicklichen Genuss heute, aber auch Potential für viele weitere Jahre Flaschenreife.