Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302279

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	5 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Avocado, Grapefruit-Spalten und geröstete Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Salzzitronen und Thymian-Risotto

(Meeresfrüchte)

Chateaubriand mit Orangen-Estragon-Butter, Blutorangen und Roter Bete

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

Info zum Wein:
Olivier Humbrecht:
Der Grand Cru Brand befindet sich auf einem Muttergestein aus Biotitgranit (mit zwei Glimmern) auf den Höhen des Dorfes Turckheim, gegenüber den Vogesen. Dieses in der Geschichte des Elsässer Weins bekannte Terroir verdankt seine Berühmtheit wahrscheinlich der Intensität und Brillanz seiner Weine. Am Ende des tiefen Münstertals gelegen, ist es nach Süden hin auf steilen Hängen ausgerichtet und profitiert von einem heißen und trockenen, aber auch windigen Klima mit kühler Luft, die nachts das Tal hinunterzieht. Der so genannte Turckheim-Granit ist reich an schwarzem Glimmer, der bei seiner Zersetzung Ton mit einer hohen Austauschfläche freisetzt, was die Mineralität der Weine garantiert.

Info zum Ausbau:
Im Brand reifen die Trauben schnell, vor allem wenn sie von den günstigen Sommerniederschlägen profitieren, wie im Jahr 2020, als am ersten Augustwochenende 80 mm Wasser in wenigen Tagen fielen. Der Brand ist wahrscheinlich das Terroir des Weinguts, das die größte Präzision bei der Wahl des Erntetermins für den Riesling erfordert. Es ist regelmäßig die erste Grand-Cru-Lage, die geerntet wird, aber auch eine der Lagen, die am längsten braucht, um ihre Gärung zu beenden!

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Er zeigt sich noch etwas schüchtern, der 2020er Riesling Brand, deshalb muss er dringend mit viel Schwung in die Karaffe. Ein Meer von Aromen, welches an Grapefruit, Limette, nasse Steine und Thymian erinnert, wird begleitet von der intensiv ausgeprägten Mineralität des Granitfelsens, auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:
Fest und etwas streng wirkt er am Gaumen, die straffe Frucht zieht mit intensiver Säure und Salzigkeit über die Zunge. Er fordert den Verkoster mit seiner Jugendlichkeit und Intensität geradezu heraus. Ein Wein, der noch eine weite Reise vor sich hat, bis er sich in seiner kompletten Schönheit zeigen wird. Solche Rieslinge sind gemacht für die Ewigkeit und lassen immer wieder mein Herz als Elsass-Liebhaberin hüpfen!

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.