

# Zind-Humbrecht

## *Riesling Brand Grand Cru*

 2015, 1500 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302250

 Riesling

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 7 g/l

Gesamtsäure: 6,3 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Möhren und Pastinake aus dem Ofen in heller**

**Basilikum-Veloute**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Steinbutt-Kotelette auf Süßkartoffelpüree mit**

**Ingwer und Beurre Blanc**

(Fisch)

**Schweinsbraten in Milch und Salbei**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 12.06.2017

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in Grand Cru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit altgoldenen Reflexen.

Nase:

Salzzitronen, Orangenblütenöl, Bergamotte und geröstete Reiswaffeln in der Nase eröffnen den facettenreichen Reigen. Gleich einer Diva in buntem Ornat mit Pfauenfedern duftet es schillernd aus dem Glas nach nasser Tafelkreide, Gewürzen wie Piment und rotem Pfeffer sowie hellem Tabak, Birnenkompott und getrockneter Mandarinschale. Ein klarer Fall für die großen Gläser.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich viskös mit zarter Restsüße, die seinen mineralischen Kern und den Säurenerv fest ummantelt. Bissfest mit hoher innerer Spannung und massivem Druck am Gaumen bildet er mit seiner zarten Würze, der feinen Säure und der salinen Mineralik ein gustatorisch gleichschenkliges Dreieck, an dem wie auf dem Pink Floyd Cover The Dark Side of the Moon die Fruchtaromatik in ein schillerndes Prisma aufbricht. Die Aromen der Nase spiegeln sich am Gaumen, wenn auch noch jugendlich leptosom. Kraftvoll und zugänglich eine große Freude für den direkten Verzehr oder einige Jahre Flaschenreife.