Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302311

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Confiertes Eigelb in Miso-Öl Blumenkohl und Lauchbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Udon-Nudeln mit Garnelen, Shiitake-Dashi und Bonito Flocken

(Meeresfrüchte)

Seezunge mit Seeigel Hühnerhaut Kruste und Kartoffelschaum

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.05.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Clos Windsbuhl genießt aufgrund seiner Höhenlage und der Nähe zu den Vogesen eine späte Reife, weshalb Rebsorten wie der Grauburgunder in der Vergangenheit bevorzugt wurden und auch heute noch die am meisten angebaute Rebsorte auf dem Clos darstellen. Wie auf vielen anderen Terroirs, wird die Reifung der Trauben durch den aktuellen Klimawandel beeinflusst: Die Ernte findet eher früher Anfang/Mitte September als Mitte Oktober oder später statt. Diese Entwicklung ist sehr günstig für die Erzeugung trockener Weine, da die Botrytis (Edelfäule) immer seltener auftritt.

Info zum Ausbau:

Dieser Weinberg wurde in der Vergangenheit viel später geerntet und brachte oft sehr süße Weine im Stil einer Spätlese hervor. Die Entwicklung des Klimas ist heute viel günstiger für die Erzeugung von trockeneren Weinen in den letzten Jahrgängen, wie der 2021 zeigt.

Farbe:

Leuchtendes helles Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Pinot Gris Clos Windsbuhl versprüht sehr viel Komplexität und pure Mineralität im Auftakt. Der Stil von Olivier wird auch im Bereich Pinot Gris noch feiner und präziser – Quitte, weißer Pfirsich, reife Birne, etwas Apfelschale, Weißbrotkruste und frisch aufgeschlagene Salzbutter. Ein Hauch von Meeresbrise liegt in der Luft und unterstreicht seinen eleganten Charakter.

Gaumen:

Er schwebt über die Zunge mit salziger Note und verspielter Säure, die helle gelbe Frucht und die feinen malzigen Noten verleihen ihm Würze und Gerüst. Ein Pinot Gris, den man bereits als Solitär sehr schön genießen kann und der in Kombination mit aromaintensiver Küche zur Hochform aufläuft.

Vorheriges Dekantieren lässt ihn gewinnen, man sollte ihn nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.