Zind-Humbrecht

Riesling Heimbourg

2018, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302192

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Möhren-Chia-Nocken mit Wildkräuter-Salat (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Wurzelgemüse, Salate, Wildkräuter)

Rotbarbe gebraten mit Artischocken-Orangen-Gemüse

(Fisch, Blütengemüse, Südfrüchte)

Ente kross gebraten mit Gewürzsauce und Marillenknödel

(Geflügel, Ente)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.08.2020

Info zum Wein:
Der Heimbourg ist ein ca. 9 ha kleiner einzelner Weinberg, der sich auf einem Süd-West-Hang befindet, mit Blick auf Turckheim und das Münstertal. Der Boden ist sehr dünn und liegt fast direkt auf dem Oligocen Mutterfelsen, der sich durch einen hohen Kalk- und Eisengehalt auszeichnet, der ihm seine rote Farbe verleiht. Der Riesling wurde Mitte der 1990er Jahre vor Pinot Noir und Pinot Gris gepflanzt. Im Gegensatz zum direkten Nachbarn, dem Clos Jebsal, bleiben die Trauben aufgrund des Einflusses der Talwinde und des ärmeren felsigen Bodens gesund. Allerdings kann die sonnendurchflutete Exposition die Reife sehr stark beschleunigen und wie die meisten Weinberge in Turckheim muss die Ernte mit Präzision durchgeführt werden, um Überreife und zu viel Restsüße zu vermeiden. Der Jahrgang 2018 zeigt perfekte Reife in Kombination mit einer sehr guten Säure.

Farbe:
Funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2018er Riesling Heimbourg präsentiert sich charmant in der Nase mit reifem Apfel, Feigen, getrocknete Aprikosen und Orange. Beflügelt wird der fruchtige Eindruck von duftigen Blütennoten und frischen Kräutern. Mit etwas Sauerstoffkontakt offenbart er Gewürznoten und eine deutliche Mineralität.

Gaumen:
Am Gaumen wirkt er angenehm aristokratisch, rund und zugleich belebend mit vibrierender Säure, salzigen Anklängen und einem fordernden, markant würzigen Finish. Das süß-saure Wechselspiel verbindet sich spielend mit den passenden Speisen, dennoch darf man sein Entwicklungs- und Lagerpotential nicht falsch einschätzen, seine wahre Größe wird er erst in ein paar Jahren offenbaren.

Speisenempfehlung:
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.