Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Clos Windsbuhl

2018, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302208

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	78 g/l
Gesamtsäure:	4.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Ungestopfte Gänseleberterrine im Fenchelmantel

mit karamellisierten Kumquats

(Geflügel)

Rehschulter mit karamellisierten Äpfeln und

Currysahne

(Wild)

Birnen-Ingwer Kuchen mit Krokanteis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.11.2020

Info zum Wein:
Der Gewürztraminer ist wahrscheinlich nicht die auffälligste Traube, die wir aus dem spät reifenden Clos Windsbuhl ernten, es ist jedoch die Rebsorte, mit der ältesten Historie dort. Sicherlich tragen die gute Lage (Süd-/Südost) und der leichtere felsige Kalkstein zu einer perfekten Reife bei und sorgen für eine sehr lange Hängezeit der Trauben. Der Clos Windsbuhl ist beständig und sehr regelmäßig im Stil: nie der kräftigste, aber immer der intensivste und am feinsten parfümierte. Alle Reben wurden in den 1960er Jahren oder früher gepflanzt. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:
Im Jahr 2018 durchlief der Windsbuhl problemlos den warmen und trockenen Sommer und lieferte schöne Trauben, schön gefärbt, mit idealer Reife. Er ist regelmäßig einer der am langsamsten gärenden Weine und auch einer, der eine der höchsten Restsüßen behält, was ein klassisches Merkmal dieses Weinbergs ist. (Olivier Humbrecht)

Farbe:
Leuchtendes, intensives Goldgelb.

Nase:
2018er Gewurztraminer Clos Windsbuhl ist unverkennbar als Gewürztraminer zu erkennen: Rosen, Grapefruit, Grapefruitschale, Holundermark, Süßholz, Kardamom und Ingwer strömen in die Nase, dabei überrascht er mit zitrischer Frische und Lebendigkeit. Bereits im Duft eröffnet sich uns ein wahrlich eleganter Verführer.

Gaumen:
Feine Süße paart sich mit frischer Säure, salziger und tiefgründiger Mineralität und einer Struktur, die Gripp zeigt und zupackt. Leichtfüßig und zugleich beeindruckend, so muss Gewürztraminer schmecken, besonders einer, von dem man zu feinen Speisen das eine oder andere Glas mehr genießen möchte. Im Nachhall verbleibt Kühle und Frische, ein wahrlich lebendiger Wein.
Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.