Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourg

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302312

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Grapefruit und Avocado mit Koriander

(Gemüse & Vegetarisch)

Erbsen, Möhren und Spargel mit Flusskrebsen im Blätterteig

(Meeresfrüchte)

Kalbsbries mit eingemachter Zitrone, Rübchen und Schwarzkümmel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Grauburgunder ist im oberen Teil des Weinbergs von Heimbourg in Turckheim angepflanzt. Er ist nach Westen ausgerichtet und liegt an einem steilen Hang, wo er ein relativ kühles Klima genießt und den Talwinden ausgesetzt ist. Im Gegensatz zum Rotenberg, der auf der anderen Seite des Tals liegt, erhält der Heimbourg-Weinberg abends einige Stunden mehr Sonne, was wahrscheinlich erklärt, warum der Weinberg aromatischere Weine hervorbringt. Der Boden aus Oligozän-Kalkstein ist hier eine komplexe Kombination aus alten oolithischen Kieselsteinen, die in einem aggressiven, eisenhaltigen Kalkstein (rote Farbe) zementiert sind. Der Einfluss auf den Wein ist gewaltig.

Info zum Ausbau:

Der Grauburgunder ist eine fantastische Rebsorte, aber wie sein Bruder, der Pinot Noir, braucht er einen starken Einfluss des Terroirs, um große Weine zu erzielen. Im Jahr 2021 war die Erntemenge leider sehr gering. Die Trauben waren gesund und ermöglichten eine sehr trockene Gärung des Weins.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Pinot Gris Heimbourg zeigt sich mit frischer Anmutung in der Nase. Junge Birne, Pfirsich, Grapefruit machen den Auftakt. Er sollte in diesem jugendlichen Stadium in jedem Fall auseichend belüftet werden, dann entfalten sich feine Feuerstein- und rauchige Noten sowie etwas heller Tabak – ein wirklich aristokratischer Auftakt, sehr animierend.

Gaumen:

Belebend frisch der Auftakt, die feine Frucht wird von einer erfrischenden Säure begleitet, ein wahrlich erquickender Pinot Gris, so sollte Pinot Gris aus dem Elsass immer anmuten. Der wunderschöne Trinkfluss verführt zu einem weiteren Glas, was ihn zu einem hervorragenden Essensbegleiter werden lässt, zugleich schlummert ein fantastisches Reifepotential in ihm, das es zu entdecken gilt. Grandioser Spannungsbogen!

Belüften und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern genießen.