Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302285

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tofu mit Tannenhonig und Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Geflügel mit Sesamknusper und Honig

(Geflügel)

Schweinefilet mit Möhren vom Rost und Ananas

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

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:

Der Grauburgunder reift auf dem Windsbuhl langsamer, so dass er eine bemerkenswerte Säure behalten kann und ein trockener Wein wird, wie im Jahr 2020. Die Bestimmung des Erntedatums ist bei dieser Rebsorte jedoch sehr schwierig, und diese Präzision erfordert tägliche Reifekontrollen, wenn die Ernte näher rückt. Im Jahr 2020 waren die Trauben sehr gesund, die Gärung verlief langsam, sehr langsam, aber schließlich konnte der Wein zu unserer großen Zufriedenheit vollständig trocken ausgebaut werden. Die Abfüllung erfolgte nach einer 17-monatigen Reifung in alten Eichenfässern und auf der Gesamthefe.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Pinot Gris Clos Windsbuhl verströmt pure Intensität in der Nase, getrocknete Aprikosen, Honig, konfierter Apfel und Limone tanzen den Reigen. Das Ganze kombiniert mit malzigen Noten, Sesamknusper und Honig in Kombination mit Orange und Thymian. Jodig und intensiv, man denkt unmittelbar an Meeresbrise, Austernschalen und wie die Meeresgischt am schroffen Felsen brandet.

Gaumen:

Süße und Säure sind in perfekter Balance bei diesem gehaltvollen und saftigen Pinot Gris, die deutliche salzige Anmutung und eine belebende Frische wirken äußerst animierend. Er tanzt über die Zunge und verbleibt in einem wunderschönen Nachhall, der endlos erscheint. Ein Wein, der dem Essen dient in voller Vollendung! Großartiges Reifepotential!
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.