Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2017, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302186

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	4.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gedämpfte Seezunge auf Hummer-Bisque mit Fenchelsamen

(Fisch, Meeresfrüchte, Hummer & Langusten, Seezunge)

Hasenrücken mit Pilzragout und Weißweinbirnen

(Pilze und Trüffel, Wild, Hase)

Spargel-Risotto mit Safran (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Spargel, Risotto, Vegetarische Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information zum Wein:

Jahrgang:

Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959. Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbourg, Goldert ... Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangen, Hengst und Clos Jebsal am 26. September. Nur im Clos Jebsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Der Pinot gris entwickelte sich 2017 außergewöhnlich gut, obwohl er erst spät geblüht hatte. Genutzt wurden die besonderen Eigenschaften der heißen und frühen Weinlese im Sommer, und der vulkanische Boden des Rangen verleiht dem Pinor gris ohnehin eine besondere Persönlichkeit. Rangen ist ein kompliziertes Terroir, das allerdings von der Biodynamik besonders profitiert. Der steile Hang und der mit vulkanischen Brocken und kantigen Steinen übersäte Boden erschweren zwar die manuelle Arbeit, insbesondere das Pflügen mit einer Winde, aber der Aufwand, der mit der Arbeit verbunden ist, kommt den Weinen zugute; denn im Laufe der Jahre haben die 54 Jahre alten Wurzeln den Trauben einen individuellen Charakter geschenkt.

Vergärung:

Die letzten Jahrgänge dieser Rebsorte haben sehr trockene Weine hervorgebracht. Das war nicht nur eine stilistische Entscheidung, sondern auch das Ergebnis des Verhaltens des Terroirs in einem sich verändernden Klima. Die Trauben bleiben länger gesund, die physiologische Reife ist fortgeschritten, und deshalb ist die Ernte der Trauben vor der Überreife notwendig. Die Energie findet sich in der Gärung wieder: kräftig, schnell und bis zum Ende des Zuckers. Wie viele andere Weine derselben Rebsorte wurde auch der Rangen über 18 Monate lang im Fass auf der Vollhefe ausgebaut. Der Wein verfügt über 1,6 g/l Restzucker bei 3 g Säure und einem pH-Wert von 3,6. Der Ertrag lag bei 26 hl/ha.

Farbe:
intensives Strohgelb

Nase:
Dieser *Pinot gris* aus dem Rangen lässt vom ersten Moment an auf Größe schließen. Der Wein duftet kurz nach dem Öffnen intensiv nach Schießpulver. Nachdem der Rauch etwas verflogen ist, offenbaren sich Blüten, helle zitrische Noten und die Würze von Curry. Dann wird der *Pinot gris* steiniger, erdiger, und man hat das Gefühl, dass der Wein auch immer kraftvoller und von Minute zu Minute tiefer wird.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich dann tatsächlich die Größe dieses *Rangen Pinot gris* aus dem Jahr 2017. Was ist das für eine Macht, was für eine kühle, strenge Kraft, und weshalb ist dieser Wein trotzdem vom ersten Moment des Kostens an so verführerisch? Der *Pinot gris* ist mundfüllend, auskleidend saftig mit heller und zitrisch klarer Frucht. Dazu finden sich auch hier wieder rauchige, flintige Noten, die die Strenge des Weines unterstreichen. Gleichzeitig aber ist der Wein mit feiner Cremigkeit und einem seidigen Gerbstoff gesegnet. Die Frucht wird begleitet von steiniger Würze, von Salz, von Jod, von Wachs und Harz. Die Länge ist dabei überragend, die Spannung vergleichbar mit dem Riesling aus gleicher Lage und die Substanz ebenso. Pinot gris kann halt auch groß sein – auch wenn es zugegebenermaßen allzu selten der Fall ist.