Zind-Humbrecht

Riesling Sommerberg Grand Cru

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302278

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gelbes Gemüse-Curry mit Mango und Koriander

(Gemüse & Vegetarisch)

Hühnersuppe mit scharfer Kokosmilch und Thaibasilikum

(Geflügel)

Languste in der Carcasse gegrillt mit glasierten Vanille-Tomaten und Basmatireis

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 04.10.2022

Info zum Wein:
Olivier Humbrecht:
Der Grand Cru Sommerberg erstreckt sich an sehr steilen Hängen oberhalb des Dorfes Niedermorschwihr. Dieses Biotit-Granit-Terroir ist nach Süden ausgerichtet. Das Weingut Zind-Humbrecht konnte eine sehr schöne kleine Parzelle in der Lage Dudenstein innerhalb dieser Grand Cru erwerben. Dieser kleine, 0,32 ha große Weinberg wurde 2013 mit unserer Riesling-Massenselektion (von alten Brand-Reben) in hoher Dichte (9500 Rebstöcke/ha) neu bepflanzt. Wir haben auch eine große Steinmauer in der Mitte des Hangs wieder aufgebaut, um die Arbeit mit der Winde zu erleichtern und vor allem die Erosion zu begrenzen. Es ist nämlich unmöglich, diesen steilen Weinberg anders zu bearbeiten. Der Biotitgranit zersetzt sich mit der mikrobiologischen Aktivität des Bodens und erzeugt ein sehr interessantes, tonhaltiges Terroir.

Info zum Ausbau:
Im Gegensatz zum Brand, wo das Gestein mehr aus dem Boden ragt, scheint der Boden des Sommerbergs mehr Tiefe zu haben. Der 2020er war der erste Riesling des Weinguts, der seine Gärung trocken abgeschlossen hat.

Farbe:
Intensives, dichtes Goldgelb.

Nase:
Das Aroma des 2020er Riesling Grand Cru Sommerberg zeigt sich offen mit deutlichen exotischen Anklängen, Weinbergspfirsich trifft auf Orange, Mango-Creme, Akazie, Honig, kandierten Ingwer, Limetten in Salz geschwenkt und Holunderblüte. Straff fasst ihn seine Mineralität ein und zugleich zeigt er eine leichtfüßige Eleganz.

Gaumen:
Am Gaumen entlädt sich ein exotisches Potpourri, viel saftige Frucht, Fruchtsüße und eine gestochen scharfe und feingliedrige Säure, die diesen Wein unwahrscheinlich lebendig erscheinen lässt. Ein fulminantes Feuerwerk von Aromen, Frucht und Eindrücken – ich bin gespannt, wie er sich in den nächsten Jahren entwickeln wird, die Anlagen erscheinen grandios!

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.