



Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl, Vendanges Tardives



2005, 750 ml



Frankreich, Elsass



9990006071



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 90 g/l

Gesamtsäure: 6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

(Wildgeflügel, Wachtel, Obst & Nüsse, Nüsse

(Schalenobst))

(Käse)

(Dessert, Soufflé, Auflauf)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 12.12.2012

Farbe:

Intensives Goldgelb mit zarten kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

In der Nase vermittelt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Vendanges Tardives eine intensive Süße. Er duftet nach Honig, karamellisierten Mandeln, getrockneten Datteln und Orangenkonfitüre.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der 2005er Pinot Gris Clos Windsbuhl Vendanges Tardives opulent und süß. Dieser fantastische Süßwein ist mit einer intensiven Mineralität ausgestattet; er befindet sich am Anfang seiner Entwicklung und birgt noch viele Jahre Reifepotential in sich.

Clos Windsbuhl liegt auf einem kleinen, 16 Morgen großen Bergrücken, nach Süd-, Südost gerichtet, mit einem besonderen Mikroklima, das durch den mageren Kalkboden verstärkt wird. In 2005 erreichten die Trauben eine perfekte Reife und Säurebalance und kurz vor der Weinlese wurden sie von der Edelfäule in kleine, reichhaltige, süße Beeren verwandelt. Die Nase zeigt schon jetzt das ganze aromatische Potential des Weines: eine Kombination von Honig, Aprikose, Wachs und die klassischen Windsbuhl Mineralien. Der Gaumen ist jetzt (2007) noch verschlossen und weigert sich, die enorme Süße zu zeigen (Restsüße: 92 g/l). Der harmonische Vendage Tardive wird sich in naher Zukunft noch weiter entwickeln und geht in Richtung der großen 2002 oder 1994. Ein Wein mit einem außerordentlichen Lagerpotential.