Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2016, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302139

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mini-Artischocken mit Blutorangen-Chutney (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Blütengemüse, Vegane Gerichte)

Austern mit Grapefruitspalten

(Meeresfrüchte, Austern & Muscheln)

Chateaubriand mit Estragon-Orangen-Butter und glasierter Roter Bete

(Fleisch, Rind, Rote/Gelbe Bete)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2018

Info zum Wein:
Der Clos Häuserer ist ein kleiner quadratischer Weinberg von 1.198 Hektar, der auf tiefem, kalkhaltigem Mergel-Boden direkt unterhalb des Grand Cru Hengst auf einer sanften Ostseite von Hügeln umgeben liegt. Der Olizozän-Mutterfelsen ist etwa einen bis eineinhalb Meter tief. Diese reiche Erdschicht braucht lange um sich zu erwärmen, weshalb Clos Häuserer, obwohl er in einer sehr früh reifen Gegend liegt, die Eigenschaften eines spät reifenden Weinbergs aufweisen kann. Der hohe Freikalkgehalt ist vermutlich für das reduktive Profil dieses Weines in seiner Jugend verantwortlich. Der erste Jahrgang, 1975 (die Reben waren erst drei Jahre alt, also wurde der Wein nicht als Clos Häuserer veröffentlicht), zeigt sich noch immer sehr lebendig.

Info zum Ausbau:
Der 2016er Jahrgang besitzt eine sehr präzise Struktur am Gaumen und ein unglaubliches Alterungspotential. Spontanvergoren verblieb eine zarte Restsüße, er mutet aber trotzdem fast trocken an.

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:
Ein saftiger Geruch von reifem Pfirsich, Apfelmus, Birnen und reifer Ananas zeigt sich charmant in der Nase. Darüber schwebt zart ein Duft von Rauch, Kardamom und Anis, Anklänge von Ginster und Akazienblüte intensivieren seinen interessanten Duft. Interessant deswegen, gerade weil der Wein bei allem Charme eine reizvolle spröde Note besitzt durch den intensiven Kalkstein, auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:
Diese interessante spröde Note finden wir auch am Gaumen in Kombination mit einer frischen Frucht und deutlicher Restsüße, die wiederum von einer frischen Säure und einer feinen Gerbstoffnote wunderbar balanciert wird. Der lange Nachhall, der auf sein fantastisches Lagerpotential verweist, hält eine feinherbe Grapefruitnote bereit.

Empfehlung:

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.