Zind-Humbrecht

Riesling Roche Calcaire

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302341

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	7.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zwiebelkuchen mit Kümmel

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern gratiniert mit Rieslingsauce

(Meeresfrüchte)

Forellentartar mit Joghurt, Kapern und Gürkchen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Geburtsort der Familie Humbrecht liegt im Dorf Gueberschwihr, aus dem dieser Wein stammt. Er stammt aus vielen kleinen Weinbergen, die um das Dorf herum verstreut sind und alle einen Kalksteinboden als gemeinsamen Faktor haben. Kalkstein ist oft mit Mergel oder reichhaltigeren Elementen verbunden, die solche Weinberge viel trockenheitsresistenter machen. Dies ist ein klarer Vorteil in heißen und trockenen Jahrgängen wie 2022: Die Reben wachsen leicht und sind in der Lage, den Säuregehalt zu halten. Auch die Böden sind hier recht reichhaltig. Calcaire bedeutet oft straffere, schlankere Weine mit höherem Säuregehalt, aber auch Rieslingweine, die ein großes Alterungspotenzial haben. Diese Böden haben auch einen besseren Stoffwechsel, was man am Jahrgang 2022 sehen kann. Ein sehr warmes Jahr, aber dennoch hat dieser Wein eine Säure und einen pH-Wert, die man oft nur in kälteren Jahrgängen findet. Lange Gärung, voller Hefekontakt bis zur Abfüllung, komplett trockener Wein.

Farbe:

Intensives Goldgelb.

Nase:

Der Kalkstein ist sehr präsent in der Nase dieses präzisen Rieslings, kühl und verwoben im Duft. Grüner Apfel, Zitrone, frischer Ingwer, eine wunderbare Strahlkraft und Frische kündigt sich an.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt der 2022er Riesling Roche Calcaire fruchtig mit animierender Säure und salziger Note. Der Speichel beginnt unmittelbar zu fließen, der Appetit wird perfekt angeregt. Mit weiterer Reife wird er seine Vielschichtigkeit und Facette noch intensivieren. Sehr gutes Reifepotential.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.