

Zind-Humbrecht

Pinot Blanc

 , 750 ml

 France,

 9950302308



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 5.7 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Gratin von Birne, Estragon und Spargel

(Gemüse & Vegetarisch)

Mango-Möhren-Suppe mit Zitronengras-

Jakobsmuschel-Spießen

(Meeresfrüchte)

Ziegenfrischkäse mit frischen Trauben und

knusprigem Baguette

(Käse)

Tasting review

by Christina Hilker on 01.05.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der 2021er Pinot Blanc stammt ausschließlich aus dem kiesigen Talboden von Turckheim. Der Anteil der Rebsorten ist daher im Vergleich zu früheren Jahrgängen leicht verändert: der Weißburgunder macht nun 60 % der Mischung aus und der Auxerrois nur 40 %. Der Weißburgunder hat sich in letzter Zeit als besser geeignet für das trockenere und wärmere Klima dieses Weinbergs erwiesen.

Infos zum Ausbau:

Die klassische Ausgewogenheit dieses Weins ermöglichte eine schnelle Gärung in unseren klassischen alten Eichenfässern und er wurde bis zur Abfüllung auf der Vollhefe gehalten.

Farbe:

Funkelndes Goldgelb.

Nase:

In der Nase zeigt sich der 2021er Pinot Blanc saftig und elegant. Aromen von weißem Pfirsich, Birne und frischen Trauben verbinden sich mit Ingwer und einem Hauch Anis. Alles ist eingebettet in eine feine Würze und Mineralität.

Gaumen:

Der Eindruck auf der Zunge bestätigt die Nase, die feine helle Frucht wird von einer ebenso feinen Gewürznote und von einer frischen Säure belebt. Ein Wein mit einem fantastischen Trinkfluss, den man zu einer Vielzahl von Speisen kombinieren kann.