Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

, 1500 ml

France,

9950302241

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	4 g/l
Acidity content:	5.7 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gefüllter krosser Schweinebauch, in Ingwer und Zitronengras gegart, mit Thai-Salat

(Fleisch)

Krustentier-Terrine mit Krebs- und Hummer-Bisque

(Meeresfrüchte)

Kalbsbriesragout mit Champignons und Riesling-Beurre blanc

(Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.03.2019

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in Grand Cru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.
Information zum Wein:
Jahrgang:
Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959. Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbourg, Goldert … Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangen, Hengst und Clos Jebsal am 26. September. Nur im Clos Jebsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:
Der Grand Cru du Rangen liegt zwar im südlichen Teil des Elsass, ist aber im Gegensatz zu den anderen Lagen dieser Region ein spätes, von vulkanischem Tuff und Grauwacke geprägtes Terroir. Die Höhe des Weinbergs – sie liegt zwischen 350 und 475 Metern –, die Nähe zu Gipfeln wie dem Grand Ballon und das Eindringen des Thannertals führen am Beginn der Saison zu Zugluft, die oft sehr kalt ist. Der Knospenaustrieb erfolgt spät, der Hang ist dem Wind ausgesetzt, die Luftzirkulation wird auch durch den steilen Hang des Weinbergs (durchschnittlich 90 %) gefördert. Dies erklärt, warum Rangen das einzige Terroir war, das 2017 fast keinen Ernteverlust erlitten hat. Trotz einer hohen Pflanzdichte, die selbst bei den mit 55 Jahren ältesten Reben zu finden ist, bleibt die Ernte meist gering. Der vulkanische, an der Oberfläche mit nur wenig Ton gemischte Boden fordert eine tiefe Bewurzelung, die

mineralische Elemente aus ihm zieht, aber auch und vor allem eine sichere Wasserversorgung findet.

Vergärung:
Der Wein verfügt über 4,2 g/l Restzucker bei 3,8 g Säure und einem pH-Wert von 3,15. Vergoren wurde über wenige Monate. Die Erntemenge lag bei 19 hl/ha.

Farbe:
intensives Goldgelb

Nase:
Der *2017er Grand Cru Rangen de Thann Clos Saint Urbain* öffnet sich mit Noten von Schießpulver, Rauch und Stein. Er wirkt noch ganz zurückgenommen und mit seiner eigenen Entwicklung beschäftigt. Er verlässt gerade erst das reduktive Stadium und benötigt daher noch etwas Zeit. Bei den Humbrechts wird er nicht vor 2022 geöffnet werden. Mit viel Luft mischen sich Rauch und nasser Stein mit ebenfalls noch kühler, aber reifer Frucht und einigen würzig medizinischen Noten, fast so, als wäre etwas Jod mit im Spiel.

Mund:
Am Gaumen ist seine Größe direkt zu erahnen, auch wenn die ganze Tiefe und Kraft gleichsam noch hinter einer Dunstglocke hängt. Dafür aber ist schon vieles präsent und klar, die floralen Noten beispielsweise, die man zuerst am Gaumen erhascht. Diese Blüten wirken zunächst wie frisch gepflückt. Später aber, wenn der Wein über die Zunge wandert, wirken sie immer mehr wie bei einem Aufguss, ergänzt durch Würze, salzigen Stein, ein helles Fruchtkonzentrat und eine zweifellos vorhandene Tanninstruktur. Die Säure ist vom ersten Moment an präsent und zieht den Riesling mit sich. Nun offenbart sich die pure Kraft, die grenzenlos scheinende Energie, dieses Pendeln zwischen Himmel und Erde, die tiefe Verwurzelung im vulkanischen Gestein und das Streben zum Himmel. Das mag religiös klingen, aber so empfinden wir es. Der Wein ist erhaben, pur, schwebend, zeitlos und unglaublich klar sowie transparent. Das ist schon heute ein großer Riesling, aber einer mit größtem Potential für die Zukunft.