Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Roche Calcaire

, 750 ml

France,

9950302361

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	29 g/l
Acidity content:	4.5 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Macarons mit Gänseleber und Himbeergelee und Thymian gefüllt

(Geflügel)

Münster Käse im Philo Teig gebacken mit in Anis eingelegter Grapefruit und zarter Honigglasur

(Käse)

Garnelen gegrillt mit Orangen-Ingwer-Butter

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 16.04.2024

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Gewürztraminer kann eine sehr tanninreiche Rebsorte sein. Da er von Natur aus einen geringeren Säuregehalt hat, wie ein Rotwein, braucht er eine gewisse phenolische Reife. Dies ist der Hauptgrund, warum sie im Elsass oft als letzte geerntet wird. Die Geologie des Kalksteins hat den Vorteil, dass sie weniger frühreif ist, Struktur und manchmal etwas mehr Säure mit sich bringt, aber vor allem einige der überschwänglichen Aromen der Rebsorte überdeckt, indem sie komplexere würzig-mineralische Geschmacksnoten mit sich bringt. Auf einem kalkhaltigen Boden reift der Gewürztraminer auch technisch langsamer (Zucker). Wenn er nicht sehr spät geerntet wird, lässt sich auch das Alkoholpotenzial besser kontrollieren. In den Weinbergen von Hengst und Windsbuhl, die alte Rebstöcke sind, ersetzen wir die fehlenden Rebstöcke durch junge Rebstöcke. Je älter die Weinberge werden, desto konsequenter ist der Anteil dieser Ersatzpflanzungen. Bevor wir die alten Rebstöcke ernten, gehen wir durch diese beiden Weinberge und wählen die jüngeren Rebstöcke aus, die am Anfang der Reihen gepflanzt wurden (wüchsiger). Es handelt sich um Trauben, die wir nicht in den "Grand Vin" aufnehmen wollen, die aber dennoch von guter Qualität und Herkunft sind. Diese Trauben sind in der Regel sehr reif, so dass der Roche Calcaire Gewurztraminer oft eine gewisse natürliche Restsüße behält.

Farbe:

Strahlendes, tiefes Goldgelb.

Nase:

Der 2022er Gewurztraminer Roche Calcaire zeigt sich mit perfekter mineralischer Tiefe, er mutet kühl, kräutrig und kompakt an. Feine fruchtige Aromen von gezuckerter Grapefruit, Aprikose, Aprikosenschale und Pfirsich sind untermalt von Bergamotte, weißer Schokolade und Sternanis.

Gaumen:

Würzig mit feiner Frucht und Frische driftet er über die Zunge, der feine Gerbstoff regt den Appetit an und belebt den Trinkfluss. Die Frucht präsentiert sich im Wechselspiel mit Säure und intensiver Mineralität. Ein Wein, der besondere Akzente setzt mit seiner griffigen Struktur und mit Eleganz und Finesse überzeugt. Das lässt ihn zum hervorragenden Speisenbegleiter werden der die Gerichte umspielt und bereichert ohne Sie zu dominieren.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.