Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru



, 3000 ml

France,

9950302267

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	4 g/l
Acidity content:	6.2 g/l

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Rauchtofu mit Sesam, Wakame-Algen und Yuzu-Ponzu

(Gemüse & Vegetarisch)

Zanderfilet auf cremigem Lauch mit Mandarinenöl und Sesam

(Fisch)

Glasiertes Kalbsbries auf Steckrüben-Vanille Püree

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 12.06.2017

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.
Farbe:
Goldgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Der 2015 Clos Saint Urban Rangen de Thann Riesling Grand Cru von Zind Humbrecht prunkt in sattem Ornat in der Nase: Vollreife Pfirsiche, Mango, Orangeat und leicht herbe Noten, die an Kumquats oder Pomeranzen erinnern. Über der Herznote schweben würzige Aromen die an Myrrhe oder Weihrauch denken lassen. Alles ist unterlegt von nassen Kieseln und dem Eindruck leichter Salzigkeit. Ein Wein, der kopfüber in die Karaffe gestürzt gehört und mindestens zwei Stunden belüftet werden sollte. Vielschichtig, dicht, komplex und natürlich viel zu jung.

Mund:
Im Antrunk kleidet der Wein den Mundraum direkt mit feinflorigem, reifem Gerbstoff aus. Mit minimalistischer Frucht scheint er karg, hat jedoch hohe innere Spannung mit großer Vibration. Trotz dieses disziplinierenden Auftaktes ist er generös mit fülligem Mundgefühl: Die Säure ist weit gespannt und von satter Mineralik unterlegt, und trotz des warmen Jahres ist er erstaunlich schlank gelungen mit bescheidenen 13%. Ein Wein, der nach ausreichender Belüftung leise von der Zukunft erzählt. Bei aller Neugier: Einkellern!