Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Roche Calcaire

, 750 ml

France,

9950302384

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	7 g/l
Acidity content:	4.9 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gebackene bunte Bete aus dem Ofen mit Ziegenkäse-Crème und Kräuteröl

Garnelen in rotem Thai-Curry

Kalbsleber mit Salbeibutter, sautierten Aprikosen und Püree

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.04.2025

Der Gewurztraminer Roche Calcaire stammt aus einer kleinen Parzelle bei Gueberschwihr nahe dem Goldert sowie aus jungen Reben auf dem Grand Cru Hengst und dem Clos Windsbuhl. Die Böden – eine Mischung aus oolithischem Kalkstein und silikatischen Mergeln – prägen den Charakter dieses Weins maßgeblich. 2023 wurde etwas später gelesen, doch die Zuckerwerte blieben moderat, was einen angenehm trockenen Stil mit sich brachte. Die Aromatik zeigt sich für einen Gewurztraminer ungewohnt subtil und weniger sortentypisch – eine Wirkung des kalkhaltigen Terroirs. Die Reben sind im Schnitt 41 Jahre alt, der Ertrag lag bei 51 hl/ha. Abgefüllt wurde im August 2024.
Farbe:
Kräftiges Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Der 2023 Gewurztraminer Roche Calcaire von Zind-Humbrecht zeigt sich in der Nase zunächst zögerlich. Mit zunehmender Belüftung und Temperatur beginnt er zaghaft zu erzählen – nicht von Rosen und dergleichen, sondern von milden Gewürzen wie Muskatblüte und Nelke, die den ersten Teil seines Namens versinnbildlichen. Dann beginnt er nach und nach spürbar zu Traminern, ohne jedoch ins Exaltierte oder gar Exzentrische abzugleiten. Diszipliniert mit kühlem Understatement wirkt er wie der James Bond unter den Gewürztraminern.

Mund:
Auch im Antrunk haben wir eher Gewürz denn Traminer. Auch die Textur ist straff, mit feiner Tanninstruktur und fester Spannung statt der gewohnten öligen Haptik. Sensorisch wirkt er trocken, auch wenn er mit knapp 7?g/l im oberen Bereich des trockenen Bereichs liegt. Extraktsüßer Kern mit leicht tropischer Frucht, Zimtblüte, Rose und rosa Guave – alles getragen von der engmaschigen und kraftvollen Struktur dieses zeitgenössischen Gewürztraminers. Chapeau!