



Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru



2023, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950302389



Riesling

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 5 g/l

Gesamtsäure: 6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratenes Kalbsbries mit Orangen-Fenchelgemüse, Limette und gedünstem Chicorée

Koreanisches Banchan mit Sesam, Miso-Paste und Süßkartoffeln

Geräucherte Forelle auf lauwarmen Romana-Salatherzen mit Koriander & Kümmelöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.07.2025

Info:

Wie der Name schon, handelt es sich bei diesem Grand Cru um ein warmes Terroir. Der Grand Cru Brand liegt südlich gegenüber von Colmar rund um Turckheim, auf süd-südost ausgerichteten, steilen Hängen mit optimaler Föhn-Belüftung. Der aus zwei Glimmer bestehende Granit absorbiert alles, was die Sonnenenergie tagsüber einbringt. Der Standort am Ausgang des Tal an einem steilen Südhang garantiert lange Sonnenstunden. Die Weine von Brand sind demonstrativ, extravagant, sprühend vor Energie. Das sind typische Eigenschaften von Granitböden. Diese Frische kommt aus der Tatsache, dass der sich zersetzende Granit feine Elemente (Tone) erzeugt, die tief in das zerklüftete Gestein eindringt. Diese feinen Elemente, sobald sie von den Wurzeln besiedelt sind, sorgen für Mineralität und Wasserkonsistenz - besonders bemerkbar an den alten Reben. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 73 Jahre. Brand produziert reife, aber ausgewogene Rieslinge mit einer Geradlinigkeit und Säure, die überraschen können. Wahrscheinlich ist das der Grund, warum dieses Terroir in der alten Literatur der Region oft hervorstach als eines der besten Terroirs im Elsass.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit goldenen Nuancen und zartgrünen Reflexen.

Nase:

Die Aromen sind zurückhaltend, elegant – kein pralles Gelbfrucht-Spektakel wie beim benachbarten Hengst. Stattdessen: helle Mirabelle, weißer Pfirsich, kandierte Quitte, frisch geschnittenes Kernobst. Reichlich Abrieb der Kaffir-Limette. Die Gewürznoten erinnern an Fenchelsaat, Koriandersamen und Kümmel. Dies wird begleitet von vegetabilen, zarten Fenchelblüten- und Chicorée-Anklängen. Eine feine Hefenote verweist auf seine langsame Reife. Eine klare, strukturierte Nase mit erkennbarem rotem Faden.

Gaumen:

Satt und strukturbetont, mit pikant-strafter Säure und deutlich spürbarer Phenolwürze. Die Frucht bleibt im Hintergrund, während ein steiniger Kern und salzige, leicht bitter-happige Komponente dominieren. Die feinen Nuancen aus Gewürzen und Gemüse treten elegant in Erscheinung. Der Brand vermittelt Haptik, Drive und Länge. Ein wirklich gastronomischer Riesling, der animiert klar zum nächsten Glas.