



Zind-Humbrecht

Riesling Turckheim



2024, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950302393



Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kalbsgeschnetzeltes mit Zitronenthymian, Kapern und Noilly Prat
(Kalb)

Fasan im Speckmantel auf Sauerkraut (Geflügel, Wild)

Kräuterflammkuchen mit Ziegenfrischkäse, Lauch und Apfel und
Zitronenzeste (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2025

Information zum Wein

Dieser Riesling stammt aus den Flachlagen in Turckheim am Herrenweg. Der Boden wird vor allem von Lehm, Sand und Kies bestimmt. Diese Talsohle wurde im Quartär von Gletschern und Flüssen geformt. Die Schichten aus großen Kieselsteinen können über 45 m tief sein. Der Talboden profitiert von frühen Reifebedingungen, was besonders im Jahr 2024 interessant war. Die frühe Lese und der Bodenstoffwechsel sorgten für eine schnelle und dynamische Gärung, die zu einem knochentrockenen Wein führte. Ausgebaut wurde er in großen Fudern. Der pH-Wert liegt bei 3,2.

Farbe

Klares, helles Goldgelb

Nase

Der „Riesling de Turckheim“ ist vom ersten Moment an ein intensiver Wein, der fast fruchtsüß wirkt im Duft (auch wenn er sich später als knochentrocken entpuppt). Der Riesling erinnert dabei an Linden- und Orangenblüten, Riesling-Zabaione, einen Hauch von Zesten und reifes Steinobst.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Riesling ernsthaft, tief und trocken, dabei saftig und elsässisch-fruchtig mit reifem Steinobst und Agrumen, in hohem Maße elegant und fein in der Textur. Dass der Alkohol hier bei weniger als 12 Vol. % liegt, ist bei dieser Stoffigkeit und Intensität kaum zu glauben. Ein eigenständiger, duftiger Charakterwein mit feiner Mineralik und Würze im ellenlangen Finale.