



Zind-Humbrecht

Pinot Gris Clos Windsbuhl, Vendanges Tardives



2002, 375 ml



Frankreich, Elsass



9990006152



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 103 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

(Geflügel, Ente, Obst & Nüsse, Südfrüchte)

(Dessert, Tarte, Kuchen, Obst & Nüsse, Nüsse
(Schalenobst))

(Käse, Blauschimmel, Obst & Nüsse, Dörrobst)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 26.12.2011

Farbe:

Dichtes, Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Der 2002er Pinot Gris VT „Clos Windsbuhl“ beeindruckt in der Nase mit der opulenten Frucht von getrockneten Aprikosen, Orangenkonfitüre und karamellisierter Ananas. Hinzu kommt eine vielschichtige Aromatik, die an kandierten Ingwer, Akazienhonig und eingelegten; süßen Mohn denken lässt, begleitet von einer erdigen und mineralischen Tiefe.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der 2002er Pinot Gris VT „Clos Windsbuhl“ als süßes Elixier, dem durch die Säure und seinen erdigen; mineralischen Charakter eine belebende Frische verliehen wird. Besonders spannend ist die Tatsache, dass sich dem Verkoster trotz der fortgeschrittenen Reife dies alles erst nach 2 Tagen der Öffnung erschließt. Hier befindet sich ein noch jugendlicher Langstreckenläufer im Glas!