Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2017, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302255

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	6.9 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Auf der Haut gegrillter Lachs mit Frühlingsgemüse und Beurre blanc nantais

(Fisch)

Gegrilltes Steinbuttfilet mit Steinpilzen und Safran-Beurre blanc

(Fisch)

Indischer Biryani-Reis mit Joghurt, Koriander und Curry

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information zum Wein:

Jahrgang:

Der Jahrgang 2017 geht in die Geschichte dieses Weinguts ein. Für Olivier Humbrecht gehört er zu den drei besten Jahrgängen seit der Gründung des Weinguts im Jahre 1959. Allerdings haben diesmal Frost und Hagel die Erntemenge im Durchschnitt auf unter 20 hl/ha begrenzt. Nach einem frühen Austrieb haben zwei Kältewellen mit Minusgraden am 21. und 22. April auch solche Flächen dem Frost ausgesetzt, die eher geschützt liegen. Ein ungewöhnlich eiskalter Ostwind hat Reben in Weinbergen wie dem Herrenweg de Turckheim erfrieren lassen, die in den 60 Jahren, die Oliviers Vater miterlebt hat, nie erfroren sind. Ein Hagelschlag im Weinberg Brand blieb glücklicherweise ohne größere Folgen. Der Hochsommer war heiß, der August milder, und die Lese begann am 29. August mit Pinot Gris Roche Roulée, gefolgt von Terroirs wie Rotenberg, Heimbourg, Goldert … Ein kleiner Regen am 2. September beschleunigte die Reifung. Die Rieslinge wurden ab dem 11. September geerntet, und die Ernte wurde beendet mit Rangen, Hengst und Clos Jebsal am 26. September. Nur im Clos Jebsal gab es kleinere Anzeichen von Botrytis.

Weinberg:

Der Clos Häuserer liegt in einem kleinen Becken am Fuße des Grand Cru Hengst, dessen geologische Daten er teilt. Der Mergel- und Kalksteinboden ist hier tief, das Muttergestein aus dem Oligozän befindet sich in einer Tiefe von mehr als einem Meter. Diesen Clos prägt im Sommer ein sehr heißes Klima, da er vor Winden geschützt ist, im Winter dagegen ist es kälter als im benachbarten Grand Cru. Da kalte Luft nicht ausreichend zirkuliert, ist diese Parzelle bei Frost üblicherweise am stärksten betroffen. Allerdings war das 2017 nicht der Fall. Durch den sehr späten Schnitt in dieser Parzelle und vor allem durch das Unterlassen des Bindens, bevor die Frostgefahr vorüber war, befand sich ein Großteil der Knospen nicht in Bodennähe, und dieser kleine Umstand dürfte gereicht haben, um bei ihnen Frost zumindest teilweise zu vermeiden. Die jungen Reben auf Bodenhöhe erfroren zwar, aber die Knospen einen Meter oder mehr über dem Boden blieben verschont.

Vergärung:

Aus perfekten kleinen und gesunden Trauben entstand ein Wein, der langsam fermentierte, aber so ausreichend, dass er als*trocken* bezeichnet werden kann. Der Wein verfügt über 7,8 g/l Restzucker bei 4,5 g Säure und 3,05 pH. Die Erntemenge lag wegen des Frostes bei gerade einmal 38 hl/ha.

Farbe:
helles Strohgelb

Nase:
Der Duft, der über dem *2017er Riesling Clos Häuserer de Wintzenheim* liegt, ist geradezu klassisch für das Terroir. Der vom Kalkstein geprägte Wein duftet rauchig, steinig und mineralisch mit ein wenig zitrischen Noten von Grapefruits, Hopfen und einer leicht süßen Hefe-, Wachs- und Honignote – fast so, als hätte er keinen Schwefel gesehen und einen Anteil an Chenin-blanc. Das aber ist nicht der Fall; denn bei Zind-Humbrecht wird immer moderat geschwefelt. Schließlich bleibt der Eindruck, dass es sich hier um einen druck- und kraftvollen Wein handelt.

Mund:
Dieser Eindruck wird am Gaumen direkt bestätigt. Auch hier bildet sich Druck. Dabei ist die Kraft aktuell noch wie in ein Seidentuch gehüllt – wahrnehmbar, aber versteckt. Das führt dazu, dass sich der Riesling ganz entspannt zeigt und zunächst mit einer Bandbreite von frischer Frucht punktet. Grapefruits findet man auch hier wieder, ebenso Limetten – also ganz typische Aromen für dieses Terroir. All das präsentiert der *Riesling Clos Häuserer* ausgesprochen klar und genau. Diese Transparenz und Präzision hebt den Jahrgang besonders hervor und ist faszinierend. So bleibt der Eindruck, dass es sich um hellen, konzentrierten und zugleich rauchig mineralischen, lebendigen und spannungsgeladenen Riesling handelt, der über eine großartige Länge und ein Alterungspotential von bestimmt 15 oder mehr Jahren verfügt.