



Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rangen de Thann *Clos-Saint-Urbain Grand* *Cru*



2001, 750 ml



Frankreich, Elsass



9950302131



Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 30 g/l

Gesamtsäure: 5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Geschmorter Chicorée mit karamellisierten Nüssen

(vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Blattgemüse, Nüsse

(Schalenobst), Vegane Gerichte)

Geräucherter Stockfisch, geschmort mit

getrockneten Aprikosen, Speck und Salbei

(Fisch, Kabeljau, Speck, Schinken (Schwein), Dörrobst)

Schweinebauch geschmort mit schwarzem

Kardamom, Milch und gedörrten Zwetschgen

(Fleisch, Schweinefleisch, Steinobst)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.06.2017

Farbe:

Altgold mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Nase:

Popcorn, kandierte Früchte, Aprikosen, Datteln und Zitronat schmücken die Nase des 2001 Clos Saint Urban Rangen de Thann Pinot Gris Grand Cru von Zind Humbrecht mit barocken Ornat. In der Kopfnote lungern dezent würzige Noten nach hellem Tabak, Leder und milden Gewürzen wie Muskatblüte und Piment und gebackenem Sellerie. Montelimar-Nougat und Nüsse mischen sich mit dem Eindruck nasser Tafelkreide. Vielschichtig und komplex. Grauburgunder auf Steroiden – Spektakulär!

Mund:

Im Antrunk viskös und würzig zeigt sich die aparte Reife noch vor der Fruchtkaskade, die sich am Gaumen bemerkenswert bescheiden gibt. Sie balanciert mit dezenter Restsüße die würzigen und Reifenoten und hinterlässt den Eindruck maskulinen Weines, der durch die Aromatik von Gewürzen oder Edelhölzern geprägt ist. Kandiertes findet eher als Mittel zum Zweck denn als primär-gustatorisches Argument statt. Flasche leer, Feuerwehr!