

# 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 Ornamenten. 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 viskos 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. Kandierte findet eher als Mittel zum Zweck denn als primär-gustatorisches Argument statt. Flasche leer, Feuerwehr!