

# Zind-Humbrecht

## *Pinot Blanc*

 2024, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302394

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 5,7 g/l

## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Spargel-Risotto mit Zitronenmelisse und mildem Hartkäse  
(vegetarisch)

Pla Neung See Ew – vietnamesischer gedämpfter Fisch mit Soja und  
Ingwer (Fisch)

Zander in Pinot blanc-Beurre blanc mit jungem Sauerkraut und  
Reibekuchen (Fisch)



# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2025

## Information zum Wein

Auf der Flasche steht zwar *Pinot blanc*, und so darf es auch im Elsass heißen, aber eigentlich ist es eine *Cuvée* aus *Auxerrois* und *Pinot blanc*. Beide Sorten stehen sowohl in den Hügeln am Rotenberg unterhalb der Mauern des Clos Windsbuhl auf rotem Muschelkalk als auch in der Ebene am Herrenweg, wo es lehmiger und kiesiger ist. Der pH-Wert lag in diesem Jahr bei 3,4, die Reben sind im Durchschnitt 21 Jahre alt, der Ertrag lag bei 65 hl/ha. Eine frühe Lese ermöglichte eine schnelle Gärung, die einen trockenen Wein hervorbrachte. Ausgebaut wurde er in großen Fudern.

## Farbe

Helles Gelb

## Nase

Diese *Cuvée* aus *Pinot Blanc* und *Auxerrois* zeigt eine wunderbare Fülle von weiß- und gelbfleischigen Früchten. Der Wein erinnert dabei an Birnen, Quitten, Pfirsiche und Aprikosen, gelbe und grüne Pflaumen, Zitrusfrüchte und Päonien. Dazu kommen Noten von ein wenig Honig, Heu und weißem Nougat.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der „Pinot Blanc“ ungemein frisch und saftig, trocken und lebendig, leichtfüßig und intensiv in der Aromatik. Man hat hier neben den erwähnten Früchten noch ein wenig mehr Würze, etwas Muskat und Rose. Dazu kommt eine seidige Textur, etwas Gerbstoff-Grip und ein salzig-mineralisches, langes Finish. Ein im Alkohol so leichter wie aromatisch kraftvoller, komplexer, sehr bemerkenswerter Wein.