Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302309

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mini-Artischocken mit Blutorangen-Chutney

(Gemüse & Vegetarisch)

Hummer gegrillt mit Ingwer, Anissamen und Kardamom

(Meeresfrüchte)

Kalbfleisch-Pie mit Orangenschale, Estragon, Thymian und Rosmarin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2023

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Die Einzellage Rotenberg de Wintzenheim befindet sich am Westhang des GC Hengst. Das mergelig-kalkig-sandige Muttergestein ist identisch, aber der Rotenberg hat viel flachere Böden und ist sehr eisenhaltig. Das Eisenelement verleiht der Erde eine tiefrote Farbe, daher auch der Name des Weinbergs. Durch seine Höhenlage und die Ausrichtung auf die Vogesen profitiert er außerdem von einem Klima, das eine späte Reifung ermöglicht. Rotenberg ist in der Lage, große edelsüße Weine zu erzeugen, aber auch herrliche trockene Weine mit einem starken Säuregehalt und vor allem einem intensiven aromatischen Ausdruck, der für diese normalerweise neutrale Rebsorte untypisch ist.

Info zum Ausbau:

Er gehört klassischerweise zu den säurehaltigsten Pinot-Graden des Weinguts und ist daher einer der am langsamsten gärenden. Um sicherzustellen, dass die Gärung mit einem trockenen Wein endet, müssen wir bei der Ernte strenge Reifekontrollen durchführen, um die Trauben mit einem idealen Alkoholpotenzial zu ernten, ohne natürlich die phenolische Reife zu beeinträchtigen. Die biologisch-dynamische Bewirtschaftung ermöglicht eine schnellere Reifung der Schalen, was bei dieser Rebsorte sehr hilfreich ist, um einen hohen Alkoholgehalt zu vermeiden. Der Jahrgang 2021 ist ein gutes Beispiel für diese Arbeit!

Farbe:

Strahlendes und intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Pinot Gris Rotenberg zeigt sich mit äußerst spannender Aromatik, Zitrusfrüchte, Zitronenmelisse, Bergamotte und eine Vielzahl von Kräutern gehen über in Noten von saftigen Quitten und Apfel, sowie Anklänge von Bienenhonig und Vanilleschaum. Man wird sofort zum ersten Schluck verführt.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt dieser Pinot Gris belebend, er ist im Jahrgang 2021 von einer Frische beseelt, die Riesling ähnlich anmutet. Ein unwahrscheinlich inspirierender Wein, der von einer salzigen Note und brillanten Säure geprägt ist, man kann ihn förmlich beißen, fantastischer Nachhall, sehr gutes Reifepotential. Elsässer Pinot Gris at its best!

Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.