Zind-Humbrecht

Riesling Sommerberg Grand Cru

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302348

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Möhren-Ingwer-Suppe

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Zitronengras und Koriander

Reisbällchen

(Meeresfrüchte)

Seezunge mit Brunnenkresse, Ziegenkäse Ravioli und Yuzu Spargel (Bernd Bachofer, Restaurant bachofer *)

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Die sehr steilen Hügel des Grand-Cru-Weinbergs Sommerberg haben die Form einer Reihe von Halbmonden, die auf einem Biotitgranit nach Süden ausgerichtet sind. Die kleine Parzelle, die dem Weingut gehört, befindet sich im Unterabschnitt Dudenstein innerhalb des Grand Cru. Der Sommerberg, oder Hügel des Sommers/Sonne, genießt eine Sonnenexposition. Allerdings liegt das Dorf Niedermorschwihr früher im Schatten der Vogesen als Turckheim, so dass der Sommerberg etwas weniger früh reif ist als Brand. Der Unterschied beträgt nur wenige Tage, ist aber von Jahrgang zu Jahrgang gleich. Leider wurde dieser Weinberg Mitte August 2022 von einem schweren Hagelsturm heimgesucht, der vor allem die nach Westen ausgerichteten Trauben betraf. Nach einer strengen Selektion, da der Hagel eine frühe Fäulnis der beschädigten Beeren verursachte, konnten wir schließlich eine kleine, aber schöne Ernte einbringen. Die lange Gärung und der Ausbau auf der Vollhefe führten zu einem sehr trockenen Riesling.

Farbe:

Intensives, dichtes Goldgelb.

Nase:

Das Aroma des 2022er Riesling Grand Cru Sommerberg zeigt sich saftig und mutet exotisch an im Duft an, Mango paart sich mit Orange, Papaya und süßer Ananas. Mit Sauerstoff treten Noten von salzig; süßem Mürbteig und hellem Tabak hinzu. Ein Wein, ganz am Anfang seiner Entwicklung, der viel verheißt.

Gaumen:

Am Gaumen entlädt sich ein exotisches Potpourri, viel saftige Frucht, Fruchtsüße und eine gestochen scharfe und feingliedrige Säure, die diesen Wein unwahrscheinlich lebendig erscheinen lässt. Durch seine Lebendigkeit kann man ihn ganz wunderbar zum Essen kombinieren, asiatische und fernöstliche Gerichte mit frischer Struktur und leichter Schärfe sind perfekte Begleiter.

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.