

Pinot Gris Roche Volcanique

 2019, 750 ml

 Frankreich, Elsass

 9950302222

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 14,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Carpaccio von Steinpilzen mit Kampot-Pfeffer und

Arganöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Zanderfilet mit Karamell-Rahm-Sauerkraut und

kleinen Kartoffeln

(Fisch)

Filoteig-Pastetchen von geschmortem Kaninchen

mit Trüffel, Spitzkohl, Kimchi

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.07.2021

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Als wir 1977 den Weinberg Clos-Saint-Urbain auf dem Grand Cru Rangen erwarben, war etwa die Hälfte des Landes nicht mit Reben bestockt und musste bepflanzt werden. Dieser sehr steile Weinberg erfordert viel harte Handarbeit und einige Flächen wurden Mitte des 20. Jahrhunderts aufgegeben. In den meisten Jahrgängen werden die in den 1970er und 1980er Jahren gepflanzten Rebstöcke von den sehr alten Rebstöcken, die sich als Grand Cru qualifizieren, getrennt. Diese Weine zeigen deutlich die ganze Ursprünglichkeit einer vulkanischen Geologie, die im Elsass einzigartig ist. Sie werden auch genauso kultiviert wie die älteren Reben (z. B. Pflügen mit einer Winde).

Info zum Ausbau:

Der größte Unterschied liegt in der Größe der Ernte. Der Roche Volcanique wird mit geringen Erträgen hergestellt, aber die älteren Reben produzieren noch weniger! Für diese "jüngeren Reben" streben wir sehr gesunde Trauben an (keine Edelfäule), um einen trockenen Wein zu erhalten. Aus irgendeinem unerklärlichen Grund neigen die Weine aus diesem Weinberg auch dazu, schnell zu gären und würden wenig Restsüße behalten, wie es hier im Jahr 2019 der Fall ist.

Farbe:

Tiefes Goldgelb mit zarten kupferfarbenen Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigt der 2019er Pinot Gris Roche Volcanique wunderschön seine Herkunft, rauchige und flintige Noten steigen dem Verkoster aus dem Glas entgegen. Er besitzt Charme und vermittelt den Eindruck von praller Frucht, die an reife Orangen, Orangenkonfitüre, Mangorelish und Zitronat erinnert. Süße fernöstliche Gewürze, die an Kardamom, Curry, kandierten Ingwer und Süßholz erinnern, sind ebenfalls mit von der Partie. Ein wahres Feuerwerk der Aromen.

Gaumen:

Mit wunderschöner Fülle und zart provozierender Pikanz fließt er über die Zunge, seine feine Süße kokettiert perfekt mit den rauchigen Aromen und dem feinen Gerbstoff. Der lange Nachhall lebt von Frische und einer lebendigen Säure. Olivier Humbrecht hat den Pinot Gris mit feiner Süße so perfektioniert, dass er übersprudelt mit Frische und Lebendigkeit. Ein wunderbarer Essensbegleiter, der wunderschön reifen kann.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.