Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2021, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302325

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Geräucherter Pfirsich mit Burrata, Thymian und Granatäpfeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Kaisergranat mit Belon Austern gratiniert, dazu Wildkräutersalat und Passe Pierre Algen

(Fisch)

Poularde mit Gänseleber gefüllt, weißem Trüffel, Selleriepüree und Geflügeljus

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.05.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Grand Cru du Rangen befindet sich im äußersten Süden der Elsässer Weinstraße, in einer höheren Lage als die meisten anderen Grands Crus im Elsass: 350 bis 480 m. Eingebettet in ein enges und kaltes Tal, in der Nähe der höchsten Vogesengipfel, ist das Klima kälter, so dass der Rangen im Frühjahr immer erst spät zum Austrieb kommt. Der steile, nach Süden ausgerichtete Hang (90 %) ermöglicht es, das kalte Klima des Thann-Tals auszugleichen und den Trauben eine hohe Reife am Ende der Saison zu verleihen. Die Stärke der Rangen-Weine liegt jedoch in dem einzigartigen vulkanischen Boden, der aus verdichteter Asche besteht und reich an Mineralien ist. Dieser besondere Boden bringt Weine mit einer außergewöhnlichen Mineralität und einem hohen Anteil an rauchigen Komponenten hervor.

Info zum Ausbau:

Im Jahr 2021 reiften die Trauben tatsächlich recht langsam. Sie erreichten eine perfekte Reife, behielten aber auch eine kräftige Säure und entwickelten intensive vulkanische Aromen. Der Wein gärte sehr langsam und wurde trocken ausgebaut.

Farbe:

Intensives, leuchtendes Goldgelb.

Nase:

Dieses Monument von einem Wein zeigt zunächst rauchige Noten, Aromen von Zündplättchen, zerstoßene Steine. Er fordert die Karaffe ein, um sich zu offenbaren, dann dringen Aromen von weißem Pfirsich, Mango, Rosmarin und feinherber Grapefruitschale hervor. Er packt einen bereits in der Nase und lässt einen nicht mehr los.

Gaumen:

Kraftvoll und voll inspirierender Frische flutet der 2021 Riesling Clos Saint Urbain Rangen de Thann den Gaumen. Seine Frucht wird begleitet von salziger Intensität und vibrierender Säure sowie feinen Gerbstoffen – alles wunderbar eingefasst von überbordender Mineralität. Dabei wirkt er schwebend, fast seidig, der Alkohol ist mit 12,5 Vol% angenehm moderat. Tagelang könnte man sich mit ihm beschäftigen, was auch gut ist, denn durch längere Öffnung kann er nur noch zusätzlich gewinnen. Ein Riesling, der sich druckvoll, komplex, einfach

wunderschön präsentiert, aber auch ein Wein, der noch nicht gedacht ist für den unmittelbaren Genuss., obwohl bereits so anregend und inspirierend. Am besten erstmal ab in den Keller damit. In ein paar Jahren wird man das Gefühl bekommen, ein Feuerwerk abzubrennen, wenn man ihn trinkt. Man kann geradezu versinken in diesem magischen Wein voller Intensität und Ausdruck und zugleich so voller Eleganz!

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.