Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Turckheim

2024, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302392

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	3.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Saibling mit Ingwer, Limettenzeste und leicht scharfer Kokosmilch (Fisch)

Zitronenhähnchen mit Fenchel, Safran und Kardamom (Geflügel)

Kürbis-Gnocchi mit Salbei, Haselnuss und leichtem Orangenschalenöl (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2025

Informationen zum Wein

Dieser Wein stammt von den jüngeren Rebstöcken auf den kiesigen Schwemmlandböden des Herrenwegs in Turckheim. Jüngere Rebstöcke heißt in diesem Fall: „nur“ 52 Jahre im Durchschnitt! Diese Weinberge reifen früh und schnell, was für die Rebsorte im Klimawandel entscheidend ist. Der Ertrag lag bei 49 hl/ha. Der pH-Wert liegt bei 3,7, das Durchschnittsalter der Reben bei 55 Jahren. Ausgebaut wurde der Wein im großen Holz.

Farbe

Helles Goldgelb

Nase

Der 2021er „Gewurztraminer Turckheim“ präsentiert einen wunderbaren klassischen und ganz geradlinigen Ausdruck dieser Rebsorte. Man findet hier Rose und Muskat, Päonien, Flieder und Maiglöckchen. Hinzu kommen Noten von kandierten Früchten, etwas Pfeffer und …

Gaumen

Am Gaumen ist das ein hervorragend balancierter Wein mit einer seidigen Textur, einer beeindruckenden Säurespannung und eleganter Reife jenseits von Schwere. Dafür sorgt unter anderem die im Untergrund arbeitende, schwingende Mineralität, die wie ein Antrieb wirkt und sich dabei gut integriert. Ein dichter und komplexer, hervorragender Essensbegleiter.