Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

2014, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302118

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	6.1 g/l



Speisempfehlungen

von Peter Müller

Käsefondue

(Hartkäse jung)

Gebratene Dorade mit Safran-Risoni und Okra Schoten

(Dorade, Zwiebelgemüse, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Blattgemüse)

Kalbsfrikassée mit Pfifferlingen, geschmortem Lauch und Kartoffelknödeln

(Kalb, Pfifferlinge, Zwiebelgemüse)

Verkostungsnotizen

von Peter Müller vom 01.06.2017

Farbe:

Im satten Goldgelb einer Dotterblume zeigt sich der Wein klar und glänzend.

Nase:

Angetrieben von gelbfleischiger saftiger Frucht zeigt sich der Wein in prächtiger Aromenfülle. Reife Aprikose und Charentaiser Melone, sowie die ätherische Würze von Blutorangenschale und die antizipierte Süße einer kandierten gedörrten Ananas vereinen sich wohlwollend mit kräutrigen Noten von Wiesensalbei und Fichtensprossen, sowie Löwenzahn und Honigbusch Tee. Ja, selbst das Bienenwachs unter der Verschlusskapsel bekommt sein aromatisches Stück vom Kuchen.

Gaumen:

Am Gaumen gibt sich der 2014 Pinot Gris Rotenberg der Domaine Zind-Humbrecht spendabel. Einerseits breitschultrig auftretend und von nennenswerter Opulenz präsentiert er sich zum anderen in sich ausgeglichen, engmaschig und kompakt. Seine Kraft und sein cremiger Fruchtschmelz werden balancierend flankiert von einer zarten Bitterkeit und moderater Säure im Echo seines Ausklangs. Ein vinophiles Anschauungsobjekt des Prinzips von Yin und Yang.