Zind-Humbrecht

Pinot Gris Rotenberg

2016, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302143

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	6 g/l
Gesamtsäure:	5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Törtchen von Morcheln und Kohlrabi mit Amontilladocreme und eingelegten schwarzen Walnüssen (vegetarisch)

(Pilze und Trüffel, Kohlgemüse, Nüsse (Schalenobst), Morcheln, Vegetarische Gerichte)

Wachtel gefüllt mit Kalbsbries, Erbsen-Minz-Creme, Kohlrabi und Tomaten-Chutney

(Kalb, Hülsenfrüchte, Kohlgemüse, Wildgeflügel, Innereien, Bries, Wachtel)

Gebackener Kalbsbauch mit Bärlauchknödel, Spargel und Zitronen-Gin-Jus

(Fleisch, Kalb, Spargel, Knödel, Klopse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2018

Info zum Wein:
Die Lage Rotenberg liegt in einer West-/Nordwestlage und versteckt sich hinter dem Grand Cru Hengst. Sie profitiert aber von einer wunderschönen Öffnung zum Munstertal und den Vogesen. Der spät reifende Weinberg ist meist mit den Pinot-Familiensorten bepflanzt. Der arme rote Olizozän-Kalkstein, reich an Eisen, reduziert natürlich die Vitalität der Reben und die Erträge sind in der Regel sehr niedrig. Dieser Weinberg war in der Vergangenheit dafür bekannt, harmonische, reichhaltige und süße Weine zu produzieren. Aufgrund der natürlichen Konzentration der Trauben entstanden in den letzten Jahren aber auch komplexe trockene Pinot Gris-Weine.

Info zum Ausbau:
Überreife zu vermeiden gestaltetet sich im Jahr 2016 einfacher. Und es fiel leichter, die Fermentation mit wilden Hefen vollständig durchzuführen.

Farbe:
Helles, gedecktes Goldgelb.

Nase:
Der rauchige, malzige und kraftvolle Charakter des 2016er Pinot Gris Rotenberg macht sich bereits in der Nase bemerkbar. Neben Aromen von Roter Bete, Buchsbaum, Pfeffer und gerösteten Walnüssen dringt ein fein buttriger und vanilliger Duft aus dem Glas hervor. Nach etwas Belüftung sind es die feinen Weinbergpfirsich- und Akazienblüten-Noten, die wahrlich betören und in schönem Kontext zu seiner erdigen und malzigen Struktur stehen.

Gaumen:
Fest, salzig und äußerst kraftvoll gestaltet sich der Auftakt auf der Zunge. Ausladend, druckvoll der Mittelbau, abgefedert durch eine feine Frucht und charmante Süße, die im Nachhall Wacholder und Lavendel aufblitzen lässt. Der lange Nachhall mutet kühl und erfrischend kräutrig an. So steht dieser Wein in einem ständigen Wechselspiel von unzähligen Eindrücken und man darf gespannt sein, wie er sich die nächsten Jahre entwickeln wird.