Zind-Humbrecht

Pinot Gris Heimbourg

2020, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302282

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	9 g/l
Gesamtsäure:	7.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Kartoffel-Butternut-Salat mit Apfel, Walnüssen und Pilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Zander auf der Haut gebraten mit Sauerkraut und Maronen

(Fisch)

Blutwurst mit Apfel auf Kartoffelpüree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 02.10.2022

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Die Einzellage Heimbourg liegt auf einem von den Vogesen losgelösten Hügel im Osten der Grand Cru Brand in Turckheim. Dieser kleine, 7 ha große Weinberg wurde nach dem Zweiten Weltkrieg größtenteils aufgegeben, da seine steilen Hänge (stellenweise über 50 %) sehr schwer zu bearbeiten und zu kultivieren waren. Die Böden sind flach und das Muttergestein aus dem Oligozän tritt an einigen Stellen hervor. Nicht selten erwischt der Pflug beeindruckende Blöcke aus Kalksandsteinkonglomerat. Die Lage von Heimbourg ist von Südwest nach West ausgerichtet, wodurch die Trauben den kühleren Nordwinden ausgesetzt sind. Heimbourg ist kein Sonnenweinberg, was oft erklärt, warum die Weine ein ausdrucksstarkes aromatisches Profil und eine schöne Säure aufweisen. Mein Vater Léonard Humbrecht begann 1978 mit dem Erwerb der ersten Parzellen auf dem Heimbourg und erkannte sehr schnell das immense qualitative Potenzial dieses Hangs. Aus diesem Grund hat das Weingut immer wieder einen großen Teil dieses Hanges erworben und mit großem Aufwand wieder in den Anbau gebracht. Heute verfügt das Weingut über 4 ha Weinberge in dieser Lage.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Pinot Gris Heimbourg zeigt sich mit interessanter Aromatik, die zunächst weg von der Frucht an grünen Tee, Unterholz und Kräutersud erinnert .Mit ausreichend Sauerstoff zeigen sich inspirierende Limettennoten, grüner Apfel und Grapefruit. Ein Pinot Gris, der von einer inspirierenden Frische beseelt ist, unterlegt von kompakter Mineralität.

Gaumen:

Salzig, süß der erste Eindruck, seine belebende Säure mischt sich mit saftiger Frucht und zugleich zeigt sich ein malziger Eindruck und eine feine Gerbstoffstruktur, die den Appetit anregt. Die saftige Apfelfrucht umspielt den Gaumen, wahrlich der perfekte Essensbegleiter, ein Wein, der Würze und Frucht in Speisen liebt und diese vortrefflich vollendet. Sehr gutes Reifepotential!

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.