Zind-Humbrecht

Riesling Roche Calcaire

2017, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302163

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	15 g/l
Gesamtsäure:	6.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Zitronengrassüppchen mit Koriander, Ingwer und Garnelen

(Shrimps & Garnelen, Suppen & Consomées, Wurzelgemüse)

Scharfes Chili-Basilikum-Hühnchen mit Reis

(Geflügel, Huhn)

Ananas glasiert mit Honig und grünem Tee-Eis

(Dessert, Frucht, Südfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.08.2020

Late Release.

Wie der Name schon sagt, wird dieser Wein von verschiedenen Kalkgesteinen des Weingutes geerntet, der Großteil von 1,2 ha Riesling, die Olivers Vater rund um das Dorf Gueberschwihr gepflanzt hat. Für diesen Wein werden verschiedene sehr kleine Weinberge verwendet, die zu klein sind, um separat vinifiziert zu werden. Kalksteinböden sind weniger früh reif, haben eine höhere Wasserspeicherkapazität und leiden daher nicht so sehr unter Hitze und Wasserstress. In der Regel sind die Weine reduktive Langsam-Entwickler mit einem höheren Säuregehalt, die längere Zeit in der Flasche benötigen, um sich zu zeigen. Die höhere Säure und ein niedrigerer pH-Wert führen dazu, dass diese Rieslinge immer sehr langsam gären und dazu neigen, wie im Jahrgang 2017 Restzucker zu behalten. Die Abfüllung war sehr spät im Januar 2020.

Info zum Wein:

Wie der Name schon sagt, wird dieser Wein von verschiedenen Kalkgesteinen des Weingutes geerntet, der Großteil von 1,2 ha Riesling, die Olivers Vater rund um das Dorf Gueberschwihr gepflanzt hat. Für diesen Wein werden verschiedene sehr kleine Weinberge verwendet, die zu klein sind, um separat vinifiziert zu werden. Kalksteinböden sind weniger früh reif, haben eine höhere Wasserspeicherkapazität und leiden daher nicht so sehr unter Hitze und Wasserstress. In der Regel sind die Weine reduktive Langsam-Entwickler mit einem höheren Säuregehalt, die längere Zeit in der Flasche benötigen, um sich zu zeigen. Die höhere Säure und ein niedrigerer pH-Wert führen dazu, dass diese Rieslinge immer sehr langsam gären und dazu neigen, wie im Jahrgang 2017 Restzucker zu behalten. Die Abfüllung war sehr spät im Januar 2020.

Farbe:

Funkelndes, intensives Goldgelb.

Nase:

Prägnant und Terroir geprägt zeigt sich der 2017er Riesling Roche Calcaire im Duft. Erdige und kalkige Noten machen den Auftakt, begleitet von Orange, Weinbergspfirsich, Honig und kandiertem Ingwer. Orientalische Gewürze wie Kardamom und Kurkuma sind neben Baumrinde, Trüffel und Fleischjus Merkmal im Aroma, welches zarte Anklänge von Reife zeigt.

Gaumen:

Charmant mit ausladender, exotischer Aromatik, frische Ananas, Ingwer und eine feine Schärfe, die sich mit Süße vereint. Ein wahrlich außergewöhnlicher Riesling, der sich trotz fortgeschrittener Reife noch jugendlich zeigt und noch ein mega Entwicklungspotenzial hat. Passt hervorragend zu Gerichten mit Säure und Süße, es darf auch gerne Schärfe ins Spiel kommen.