Zind-Humbrecht

Riesling Brand Grand Cru

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302350

Riesling

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Frischkäse mit Salzzitronen Chutney und knusprigem Baguette

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit roter Bete und Pomelo Salat

(Meeresfrüchte)

Kalbskarree mit Basilikum -Blutorangen-Sauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 20.04.2024

Die Domaine Zind-Humbrecht ist unter diesem Namen im Jahr 1959 anlässlich der Hochzeit von Léonard Humbrecht mit Geneviève Zind und aus der Vereinigung der beiden Weingüter Humbrecht in Gueberschwihr und Zind in Wintzenheim entstanden. Die Familie Humbrecht hat bereits zur Zeit des Dreißigjährigen Krieges (1618-1648) Wein erzeugt. Die Domaine Zind-Humbrecht, die Anfang der 1960er Jahre noch weniger als fünf Hektar umfasste, wuchs bis Mitte der 1990er Jahre auf vierzig Hektar an. Dazu gehören Parzellen in Grand Cru-Lagen wie Rangen (Thann) oder Brand (Turckheim). 1989 übernahm Olivier das Weingut. Der erste Master of Wine in der Familie hat das Weingut 1999 auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und ist außerdem Vorsitzender von Biodyvin. Die Weine werden heute allesamt in großen Fässern mit langem Hefelager erzeugt. Botrytis kommt in den trockenen Weinen nicht vor.

Info zum Wein:

Der Brand Grand Cru ist ein Weinberg, der eine lange Geschichte und einen guten Ruf vorzuweisen hat. Lokale Dichter und Weingourmets klassifizierten ihn bereits im 17. Jahrhundert als einen der drei besten Weinberge im Elsass. Die Sonneneinstrahlung, der karge, aber mineralreiche Granitboden und die Lage im trockensten Teil des Elsass tragen sicherlich zur Qualität und Originalität der Weine bei. Außergewöhnliche Weine entstehen aber nur bei niedrigen Erträgen und wenn die Reben alt genug sind (alte Winzer sagen weit über 30 Jahre). Die alten Reben von Zind-Humbrecht sind in hoher Dichte gepflanzt und produzieren fabelhafte Trauben, völlig unbeeindruckt von Dürre oder übermäßigen Regenfällen.
Im Jahr 2022 gab es in Brand, genau wie im Jahr 2020, Mitte August eine gute Niederschlagsmenge, die für die Reife der Trauben entscheidend war. Das gleiche Unwetter, das im westlichen Teil des Weinbergs Brand sowie im Sommerberg und im Wineck-Schlossberg Hagel brachte. Unsere Weinberge befinden sich im mittleren und östlichen Teil von Brand (Brand, Steinglitz und Schneckelsburg). Wir hatten Glück, dass wir vom Hagel verschont blieben, aber trotzdem den Regen bekamen, den wir so dringend brauchten, um hydrischen Stress zu vermeiden. Die Trauben reiften schnell und ohne Stress, auch das Laub konnte einen guten Säuregehalt bewahren. Brand bedeutet brennend, heiß, ... der gleiche Ursprung wie das Wort Brandy. Dieser Weinberg blickt auf das tiefe Münstertal und genießt lange Sonnenstunden am späten Abend. Es ist unser frühreifster Riesling-Weinberg. Der Biotitgranit verändert sich unter dem Einfluss des Klimas und der Mikroorganismen schnell. Die daraus resultierenden feineren Elemente (Ton und Mineralien) wandern tief in das Muttergestein, und es braucht ältere Reben, um sie zu erreichen. Der Unterschied zwischen jungen und alten Rebstöcken ist wichtig, ebenso wie der Unterschied zwischen biologisch-dynamisch und konventionell bewirtschafteten Weinbergen. Der Brand 2022 brauchte sehr lange, um die Gärung seiner reichhaltigen Trauben zu beenden, und das gesamte Kellerteam war erstaunt, dass er schließlich bis zum Ende durchhielt!

Farbe:
Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Er hält noch etwas hinter dem Berg, der 2022er Riesling Brand, deshalb muss er dringend mit viel Schwung in die Karaffe. Dann breitet sich im Duft ein Meer von Blüten, Aprikosen, gezuckerten Zitronenzesten und ein deutlicher Anklang von Ingwer und Zitronenmelisse aus. Kantig geprägt wird diese opulente Frucht und Blütenfülle von der intensiv ausgeprägten Mineralität des Granitfelsens, auf dem er gewachsen ist.

Gaumen:
Explosionsartig wirkt er am Gaumen, die straffe Frucht zieht mit intensiver Säure und Salzigkeit über die Zunge. Er fordert den Verkoster mit seiner Jugendlichkeit und Intensität geradezu heraus. Bei all seiner Komplexität, die sich im momentanen Stadium lediglich andeutet und noch nicht zugänglich erscheint, wäre es ein Jammer, wenn man ihm nicht die nötige Zeit der Reife erlauben würde, denn dieser wahrlich großartige Stoff wird sich erst in ein paar Jahren zu voller Größe entwickeln. Was für ein Spiel, was für eine Finesse.
Wer ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte sollte ihn unbedingt über mehrere Stunden dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Einige Tage der Öffnung lassen ihn an Ausdruck gewinnen.