Zind-Humbrecht

Pinot Gris Roche Roulée

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302326

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Risotto mit Pfifferlingen und grünem Spargel

(Gemüse & Vegetarisch)

Carpaccio vom Thunfisch, kleine Limonenzesten-Würfel, milde Sojasauce

(Fisch)

Gebratene Jakobsmuscheln mit Anisbutter und Orangen-Fenchel

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.04.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Dieser Wein stammt aus den Schwemmland- und Kiesböden neben dem Weingut. Sie sind sehr gut entwässert und befinden sich in einem warmen und frühreifen Klima. Diese Weinberge bringen in jedem Jahrgang einen sehr ausdrucksstarken und aromatischen Wein hervor und sind aufgrund ihrer Frühreife die ersten, die in jedem Jahrgang auf dem Weingut geerntet werden.

Infos zum Ausbau:

Es ist wahrscheinlich der Weinberg, in dem wir die Entwicklung der Reife am meisten beobachten müssen, um eine übermäßige Fülle zu vermeiden. Wenn die Ernte erst einmal begonnen hat, ist es einfacher, den potenziellen Reifegrad zu ermitteln, aber bei den ersten Trauben bleibt immer ein gewisses Maß an Unsicherheit! Im Jahr 2021 trockneten die vom Mehltau befallenen Trauben aus und hatten keine Auswirkungen auf die Qualität, aber leider war die Erntemenge gering.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Pinot Gris Roche Roulée zeigt sich mit würziger, malziger Note im Auftakt, etwas Süßholz und Baumrinde begleitet von reifem Apfel, Aprikose und Orange. Die Aromen zeigen sich saftig und zugleich fein ineinander verwoben, alles eingefasst in prägnante Mineralität.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, betört er mit feinem Schmelz und anregender Säure und erneut mit Apfel- und Aprikosen-Aromen sowie reifer Ananas. Mit wunderschönem Trinkfluss und salziger feinwürziger Note gleitet er über die Zunge. Durch seine Eleganz und dezente Anmutung eignet er sich perfekt als Speisenbegleiter.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem größeren Glas genießen.