Zind-Humbrecht

Pinot Noir Heimbourg

2022, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302337

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	5.7 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Bulgursalat mit Roter Bete, Himbeeren und Estragon

(Gemüse & Vegetarisch)

Cassolette vom Kalbsbries mit Wacholder-Pinot-Rauchsauce, Rübchen und Perlzwiebeln

(Fleisch)

Rehmedaillons mit pochiertem Apfel, Hagebuttengelee und Lebkuchen-Sauce

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.04.2024

Infos zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Das Weingut Zind-Humbrecht produziert nur einen einzigen Rotwein, auf einer sehr kleinen Parzelle von 0,32 ha in der Einzellage Heimbourg in Turckheim. Der nach Westen ausgerichtete Pinot Noir reift auf rotem Oligozän-Kalkboden (reich an Eisen) langsam und entwickelt ein feines aromatisches Profil. Durch die hohe Pflanzdichte (10.000 Rebstöcke/ha) und den Beschnitt knapp über dem Boden sind die Trauben sehr klein und wachsen fast auf Bodenhöhe.

Im Jahr 2021 brachten die Reben keine Trauben hervor (Mehltau), so dass sie im Jahr 2022, gut ausgeruht, eine anständige Ernte einbrachten. Bei einer hohen Pflanzdichte (9000 Rebstöcke und sehr nah am Boden) waren die Trauben klein. Das Verhältnis von Schale zu Saft ist immer hoch. Die Trauben werden vollständig von Hand auf einem altmodischen, durchbohrten Holzbrett abgebeert, das gleichzeitig als Sortiertisch dient. Während der 2 Wochen dauernden Gärung findet so gut wie keine Manipulation statt. Der Wein wird durch Schwerkraft in 2 bis 4 Jahre alte Fässer umgefüllt. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt ohne Filtration und Schönung.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen und Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Ein überaus saftiger und verführerischer Pinot Noir kündigt sich an, süße wilde Himbeeren, Cassis, schwarze Kirschen, Pfingstrosen und Veilchen machen den Auftakt. Mit Sauerstoffkontakt treten Aromen von Trüffel, Waldboden, Süßholz und Leder hinzu, Burgund in Perfektion lässt grüßen.

Gaumen:

Saftige Fruchtausprägung auch am Gaumen, gepaart mit erfrischender Säure, einer noch betonten Tannin-Struktur und mineralischer Tiefe. Was für ein Gedicht, was für ein Zauber, Wahnsinn, wie auch beim Pinot Noir mit dem 2022 Pinot Noir Heimbourg eine Steigerung bei der bereits vorhandenen Spitzenqualität vollzogen wurde. Ein fantastischer Essensbegleiter und ein Wein, den es lohnt zu lagern, grandioses Entwicklungspotential.

Ausreichend Belüftung lässt diesen überaus feinen Tropfen noch zusätzlich gewinnen.