Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Hengst Grand Cru

2018, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302209

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	44 g/l
Gesamtsäure:	3.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tarte von Kichererbsen mit Gewürzfeigen

(Gemüse & Vegetarisch)

Trüffelrisotto mit knuspriger Perlhuhnbrust und Geflügeljus

(Geflügel)

Munsterkäse mit Kümmel im Brickteig gebacken, glasiert mit Waldhonig

(Käse)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.11.2020

Info zum Wein:
Dieser Wein wird aus zwei sehr alten Weinbergen produziert, die sich in der Mitte des Grand Cru Hengst in Wintzenheim befinden. Dieser rote Mergelkalkweinberg hat sicherlich das Potential, verschiedene Trauben (einschließlich Rotwein) zu produzieren, aber der Gewürztraminer ist eine schwierige und anspruchsvolle Rebsorte. Sie wird in diesem Weinberg zu einem Wein, der seine reiche Sortenintensität überwinden kann und gleichzeitig an Komplexität gewinnt. Der hohe Eisengehalt und das warme, trockene Mikroklima bringen Struktur und schöne Tannindichte in die Weine des Grand Cru Hengst. Diese Traube besitzt wenig Säure, weshalb sie wie die meisten Rotweine sehr reife Schalen und eine gute Tanninstruktur benötigt. (Olivier Humbrecht)

Info zum Ausbau:
Der Gewürztraminer leidet unter der aktuellen Marktsituation, da es sich traditionell um einen reichhaltigeren Wein handelt, der bei der Kombination mit Speisen besondere Aufmerksamkeit erfordert. Was auch immer passiert, Hengst wird immer etwas Gewürztraminer auf der Domaine Zind-Humbrecht produzieren! Das ist ein so großes Terroir und der 2018 ist der absolute Beweis. (Olivier Humbrecht)

Farbe:
Dichtes und strahlendes Goldgelb.

Nase:
Es ist in der Nase bereits unverkennbar: Der 2018er Gewurztraminer Hengst besitzt immense Power und lebt von einer intensiven und kompakten Mineralität sowie einer deutlichen Gewürznote. Ätherische und frische Noten von frischem Ingwer, Orangenschale, Lavendelöl und sogar Flieder verleihen ihm einen besonderen Anstrich. Man sollte ihn einen Tag vorher öffnen, dann strömen Aromen von Kardamom, Kreuzkümmel, Lebkuchengewürz, Leder, Holzrauch, hellem Tabak und Waldhonig in die Nase. Fruchtige Aromen von Aprikose, Grapefruit und Banane sind ebenfalls zu erkennen und werden mit weiterer Reife noch präziser hervortreten.

Gaumen:

Dieser sehr klassische Gewürztraminer präsentiert sich auf der Zunge wie erwartet kraftvoll, mit stolzgeschwellter Brust und entlädt sich geradezu mit einer Mischung aus süßem Honig und Gewürzen. Dabei fasziniert er mit unglaublicher Frische, seine Säure ist geradezu spektakulär präzise und frisch und seine Mineralität zeigt sich tiefgründig und komplex, was zu einem wunderschönen Trinkfluss führt. Ein Prachtexemplar, einfach wunderschön, aber eigentlich noch nicht gedacht für den unmittelbaren Genuss. Man sollte sich einige Flaschen in den Keller legen, denn in ein paar Jahren kann man mit ihm ein wahres Feuerwerk der Aromen abbrennen.