Zind-Humbrecht

Gewürztraminer Hengst Grand Cru

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302317

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	7 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Karamellisierte Tomaten mit Sternanis, Basilikum und Burrata

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen mit Lavendel Honig-Chili-Kruste auf Gewürzreis

(Meeresfrüchte)

Schweinerippchen mit Rosmarin und geschmortem Rhabarber

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.05.2023

Olivier Humbrecht:

Info zum Wein:

Der Hengst wurde im November 1982 als Grand Cru klassifiziert. Er liegt an einem majestätischen, steilen, nach Südosten ausgerichteten Hang des Dorfes Wintzenheim, ganz in der Nähe von Colmar. Der rote Kalksteinboden aus dem Oligozän besteht aus kalkhaltigem Sandstein mit kalkhaltigen Kieseln und ist reich an Eisen. Der Oberboden ist eigentlich ziemlich dünn, aber die Anwesenheit von Ton (Mergel) verleiht diesem Weinberg eine sehr gute Trockenheitsresistenz. Noch heute ist der Gewürztraminer die am häufigsten angebaute Rebsorte im Hengst. Die Kombination aus frühem Reifeklima und hohem Kalk- und Eisengehalt trägt zu einer hohen phenolischen Reife bei, die für diese Rebsorte entscheidend ist. Das erklärt auch, warum dieser Weinberg auch für seinen Rotwein berühmt geworden ist!

Info zum Ausbau:

Die gesunden 2021er Trauben ergaben einen kräftigen, trockenen Gewürztraminer mit einer tollen Säure.

Farbe:

Dichtes und strahlendes Goldgelb.

Nase:

Der 2021er Gewurztraminer zeigt sich erfrischend und belebend in der Nase. Aromen von süßer Grapefruit, Rosenblättern, Maiglöckchen verbinden sich mit saftiger Orange, Ingwer und Kardamom. Seine kühle und aristokratische Ausstrahlung verführt zum ersten Schluck.

Gaumen:

Sehnig und nobel wie ein edles Rennpferd zeigt sich dieser wundervolle Gewurztraminer voller Energie und Noblesse. Seine salzige und mineralische Struktur, seine Frucht und trockene Anmutung sind äußerst präsent, die belebende Säure und der feine Gerbstoff lassen ihn zum perfekten Speisenbegleiter werden. Ich bin ein bekennender Fan dieser Rebsorte, besonders aus meiner Lieblingsregion Elsass, und Spitzenwinzer wie Olivier Humbrecht vollbringen wahre Zauberwerke, wenn es darum geht, das Beste aus dieser Rebsorte hervorzuholen. Druckvoll und lang der Nachhall, ein wahrer Genuss als Solitär und ein kongenialer Essensbegleiter. Seine salzige und überaus belebende Struktur verträgt sich mit vielen

weiteren Jahren der Reife, eine Explosion von Eindrücken in der Nase und am Gaumen sei gewiss, ein echtes Monument von Wein und das zu einem spektakulären Preis-Werte-Verhältnis.

Zum jetzigen Zeitpunkt unbedingt dekantieren und aus großen Burgundergläsern genießen. Einige Tage der Öffnung lassen ihn zusätzlich gewinnen.