Zind-Humbrecht

Auxerrois Rotenberg

2021, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302320

Auxerrois

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Spargel mit Salzbutter, Birne und Sauerampfer

(Gemüse & Vegetarisch)

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Geflügel, Kalbsbries und Champignons

(Fleisch)

Zander auf der Haut gebraten mit Schalotten-Weißweinsauce und Aprikosen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.04.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Mein Großvater Emile Zind liebte diesen Weinberg, der am Westhang des Grand Cru Hengst auf einem kargen, felsigen roten Kalkstein und gegenüber einem schönen Wald liegt. Es ist ein ruhiger Ort, an dem die Trauben langsam wachsen. Der älteste Teil des Weinbergs wurde in den frühen 1950er Jahren gepflanzt.

Infos zum Ausbau:

In der Vergangenheit haben wir ihn zwar separat vinifiziert, ihn aber letztendlich immer mit unserem klassischen Pinot Blanc verschnitten. Im Jahr 2021 haben wir beschlossen, ihn beiseite zu stellen, weil er alle Eigenschaften dieses fantastischen Weinbergs zeigt. Die Erträge waren im Jahr 2021 sehr gering und der Wein wurde nach einer langen Gärung und Hefelagerung trocken vergoren.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb.

Nase:

Neben Quitte, Birne und Aprikose, zeigen sich geröstete Mandeln und frisch aufgeschlagene Butter mit einem Hauch Feuerstein, sowie kandiertem Ingwer und Honig auf frisch getoastetem Baguette mit Salzbutter. Dies alles unterlegt ist von einer kalkigen Note, die ihm Tiefe verleiht und seine Komplexität unterstreicht.

Gaumen:

Auf der Zunge überrascht der 2021er Auxerrois Rotenberg mit kühler Finesse und belebender Frische. Seine saftige Frucht wird von viel Gripp über die feine und zugleich präsente Gerbstoffstruktur begleitet. Ein Wein, der zum einen mundwässernd wirkt und einen schönen Trinkfluss besitzt, zum anderen mit einer Komplexität aufwartet, die begeistert und die Entscheidung, die Rebsorte separat zu vinifizieren, mehr als bestätigt.