Zind-Humbrecht

Riesling Clos Windsbuhl

2018, 1500 ml

Frankreich, Elsass

9950302252

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	8 g/l
Gesamtsäure:	8.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Risotto mit weißem Trüffel

(Gemüse & Vegetarisch)

Steinbutt im Fenchelmantel mit Riesling-Schalotten-Sauce und Kaviar

(Fisch)

Junger Fasan auf Wirsing mit Räucherspeck und Riesling-Sauce

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2019

Info zum Wein:

Der Clos Windsbuhl befindet sich auf einem alten Sedimentkalk aus der Sekundärperiode, sehr hoch gelegen und den Waldrand berührend, zugleich mit spät reifendem Klima.

Info zum Ausbau:

Die Bodenzusammensetzung beeinflusst den Charakter dieses Weines insofern, dass der magnesiumreiche Boden der Struktur ein gewisses „körniges“ Element verleiht und auch eine saure Säure, die gelegentlich dazu führen kann, dass die Gärung früher aufhört.

Farbe:

Dichtes, leicht gedecktes Goldgelb.

Nase:

Die Nase des 2018er Riesling Clos Windsbuhl fordert die Karaffe ein, denn erst mit dem nötigen Sauerstoffkontakt beginnt sich dieses Monument vom Kalkstein zu offenbaren. Wenig Frucht, dafür zunächst Noten von Mandeln, hellen Nüssen, Weinhefe, zart rauchige Anklänge und heller Tabak dringen aus dem Glas hervor. Nach längerer Öffnung dann Pomelo, rosa Grapefruit und kleine rote Äpfel. Dichte, Tiefe und überbordende Mineralität sind die Attribute, die diesen spektakulären Wein prägen, der bereits zum jetzigen Zeitpunkt Großes im Duft verspricht.

Gaumen:

Markant, sehr trocken und unglaublich präzise mit fordernder Würze und kristalliner Salzigkeit trifft er auf die Zunge und bringt den Speichel sofort zum Fließen. Ähnlich wie in der Nase ist er von nussigen, würzigen und hefigen Noten geprägt. Die Frucht, noch diskret im Hintergrund, erinnert an Zitrus und Apfelschale. Man sollte diesen fast burgundisch anmutenden Tropfen zunächst ein paar Jahre im Keller vergessen, er wird es uns mit einer wahren Explosion an Vielschichtigkeit danken.

Empfehlung:

Dem Ungeduldigen, der ihn zum jetzigen Zeitpunkt öffnen möchte, sei geraten ihn mindestens einen Tag vorher zu dekantieren und nicht zu kalt aus großen Burgundergläsern zu genießen.