Zind-Humbrecht

Muscat Turckheim

2021, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302297

Muskateller

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	7.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Honigmelone mit Burrata und Minze

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Garnelen mit scharfem Grapefruit-Salat

(Meeresfrüchte)

Pulled Pork mit Orangen mit Thymian und Hoisin-Sauce

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 30.04.2023

Info zum Wein:

Olivier Humbrecht:

Der Muscat Petit grain (in unserer Region Muscat d'Alsace genannt) hat sich gut an das wärmere Klima der letzten Jahrgänge angepasst. Beide Farben (rot und weiß ergeben einen Weißwein) werden auf dem kiesig-schluffigen Schwemmlandboden in der Nähe des Weinguts angebaut.

Infos zum Ausbau:

Die physiologische Reife ist sehr wichtig, um eine zu ausgeprägte Prägung der Muscat Typyzität zu vermeiden. Das Klima in Turckheim ist daher gut angepasst, da die Trauben eine ideale Reife bei einem geringeren Alkoholpotenzial erreichen, so dass der Wein schnell und vollständig trocken gären kann.

Farbe:

Helles, strahlendes Goldgelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:

Duftig zeigt sich der 2021er Muscat Turckheim in der Nase mit frischen Trauben, jungen Aprikosen, Grapefruit und Rosen und zugleich noch etwas scheu und reduktiv, was seiner Jugend geschuldet ist. Man sollte ihn in seinem jugendlichen Stadium auf jeden Fall belüften, dann treten zusätzliche Aromen von Efeu und Moschus aufs Parkett und ein wenig Koriander, weißer Pfeffer und Ingwer.

Gaumen:

Frisch, belebend und angenehm trocken ist der Gaumen, mit einem wunderschönen Trinkfluss und feiner, den Appetit anregender Würze ausgestattet. Da trinkt man mit Freude das eine oder andere Glas mehr und auch in der Kombination mit kreativen Speisen läuft er zur Hochform auf. Gelbe Früchte und Ingwer im Nachhall unterstreichen seinen exotischen Ansatz, der von ausgeprägter Mineralität begleitet wird.