



**Zind-Humbrecht**

# *Riesling Clos Windsbuhl*



2015, 3000 ml



Frankreich, Elsass



9950302263



Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 12 g/l

Gesamtsäure: 8.3 g/l

## Speiseempfehlungen

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 03.05.2018

## 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. Im Jahr 2015 wurde dieser Weinberg vier Wochen nach dem offiziellen Lesetermin in Turckheim geerntet!

## 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 Rieslings 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.