Zind-Humbrecht

Riesling Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain Grand Cru

2015, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302123

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	4 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rauchtofu mit Sesam, Wakame-Algen und Yuzu-Ponzu (vegan)

(Gemüse & Vegetarisch, Getreide, Algen und Seetang, Vegane Gerichte)

Zanderfilet auf cremigem Lauch mit Mandarinenöl und Sesam

(Fisch, Zander, Zwiebelgemüse)

Glasiertes Kalbsbries auf Steckrüben-Vanille Püree

(Kalb, Wurzelgemüse, Innereien, Bries)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.06.2017

Farbe:
Goldgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:
Der 2015 Clos Saint Urban Rangen de Thann Riesling Grand Cru von Zind Humbrecht prunkt in sattem Ornat in der Nase: Vollreife Pfirsiche, Mango, Orangeat und leicht herbe Noten, die an Kumquats oder Pomeranzen erinnern. Über der Herznote schweben würzige Aromen die an Myrrhe oder Weihrauch denken lassen. Alles ist unterlegt von nassen Kieseln und dem Eindruck leichter Salzigkeit. Ein Wein, der kopfüber in die Karaffe gestürzt gehört und mindestens zwei Stunden belüftet werden sollte. Vielschichtig, dicht, komplex und natürlich viel zu jung.

Mund:
Im Antrunk kleidet der Wein den Mundraum direkt mit feinflorigem, reifem Gerbstoff aus. Mit minimalistischer Frucht scheint er karg, hat jedoch hohe innere Spannung mit großer Vibration. Trotz dieses disziplinierenden Auftaktes ist er generös mit fülligem Mundgefühl: Die Säure ist weit gespannt und von satter Mineralik unterlegt, und trotz des warmen Jahres ist er erstaunlich schlank gelungen mit bescheidenen 13%. Ein Wein, der nach ausreichender Belüftung leise von der Zukunft erzählt. Bei aller Neugier: Einkellern!