

# 2008 Pinot Gris "Clos Saint Urbain", Domaine Zind-Humbrecht, Alsace

## Domaine Zind-Humbrecht

Humbrecht-historien er gammel og går helt tilbage til 1620, men den moderne historie begyndte i 1959, hvor Léonard Humbrecht og Geneviève Zind blev gift. Humbrecht- og Zindfamilierne havde længe været rivaler, så ægteskabet var længe ilde set af familierne. Siden 1990'erne har det været Olivier Humbrecht der har ledet huset, men allerede under hans fars ledelse i 70'erne og 80'erne, droppede man filtrering af vinene samt insektgift og kunstgødning. I 1989 blev Olivier Humbrecht den første franskmand til at blive Master of Wine, en eksamen som blot 483 mennesker har bestået siden 1953.

## Alsace

Selvom Alsace er i det 2. nordligste vinområde i Frankrig, kun overgået af Champagne, så er Alsace relativt varmt og et af de tørreste vinområder i Frankrig. Dette skyldes et unikt mikroklima, beskyttet af bjergkæder og skove.

## Vinen

I 2008 producerede den vulkanske stenede jord i Rangen en meget syrerige Pinot Gris og tillod udvikling af ædel råd, især i bunden af marken, tættest på floden, hvilket er med til at give vinen dens sødme. 2008 var en meget afbalanceret årgang i Rangen.

Hvidvin med mærkbar sødme.

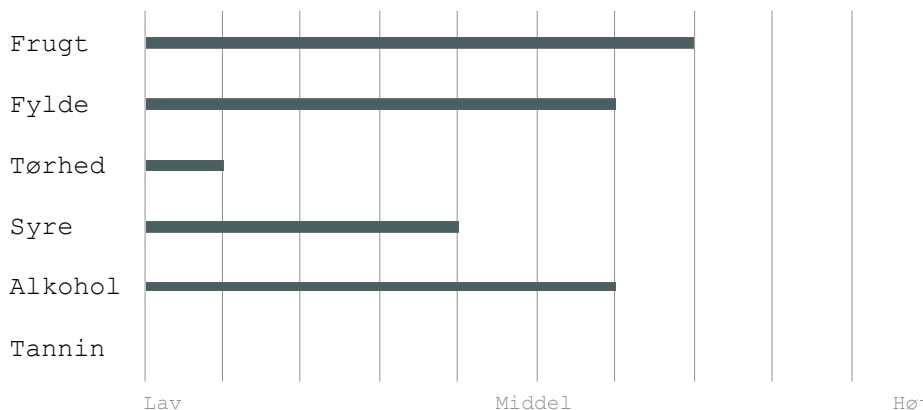
**Primære aromaer:** Modne ferskner, abrikoser, honning, akacieblomster, ingefær, kanel, nødder og karamel.

**Mad forslag:** Anbefales til kylling i en honning-sojasauce, grillet fisk med en mango-chili salsa eller foie gras med figenkompot.

**Servering:** Serveres ved cirka 10° i universalglas. Drikkes bedst mellem 2024-2040.



## Smagsprofil



Hvidvin



2008



Alsace

Frankrig



Pinot Gris