

2021 Chardonnay "Clos Windsbuhl", 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

Denne vin er speciel af flere årsager. For det første kommer den fra Zind-Humbrechts monopolumark Clos Windsbuhl, der er en af deres bedste marker. For det andet er den lavet på Chardonnay, der er forbudt at bruge i Alsace, hvorfor vinen er deklassificeret til Vin de Table de France, som er laveste klassifikation i landet.

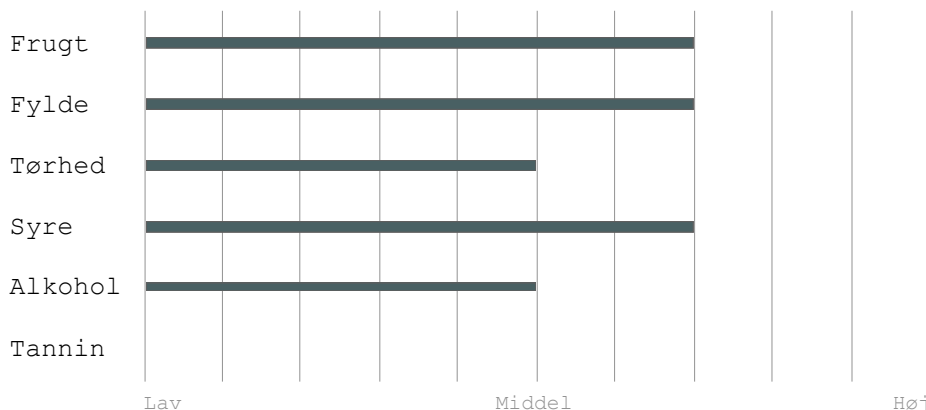
Primære aromaer: Æble, cider, citron, citronskal, forårsblomster, ristede nødder og A38.

Mad forslag: Anbefales til lyst kød eller fed fisk.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bourgogneglas. Drikkes godt nu, men har en levetid frem til 2045.



Smagsprofil



Hvidvin



2021



Alsace

Frankrig



Chardonnay