

2020 Riesling "Roche Roulée"

Domaine Zind-Humbrecht

Domaine Zind-Humbrecht

Domaine Zind-Humbrecht blev skabt i 1959, da vinmarkerne fra familierne Zind og Humbrecht blev samlet. I dag drives domainet af Olivier og Margaret Humbrecht med sønnen Pierre-Emile. Clos Saint Urbain på Rangen, Brand, Heimbouurg og Clos Windsbuhl er eksempler på domainets forskellige marker og jordbundstyper i Alsace. Arbejdet i markerne er biodynamisk, og Biodyvin registrerer Domaine Zind-Humbrecht som certificeret medlem. I kælderen bruges langsomme gæringer og mindst seks måneder på det fulde bundfald.

Alsace

Alsace ligger i det nordøstlige Frankrig, hvor vinmarkerne følger de østlige udløbere af Vosges mellem bjergene og sletten mod Rhinen. Vosges skærmer mod regn fra vest og giver et tørt, solrigt klima med tydelige kontinentale træk, mens kølige efterårsnætter hjælper druerne med at bevare syre. Områdets opsplittede geologi skifter hurtigt mellem blandt andet granit, kalk, mergel, sandsten og ler, så voksestedet kan præge vinene tydeligt. Alsace forbindes især med druesortsnavne på etiketten og hvidvin på Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner og Muscat, men her laves også Pinot Noir, blandingsvine, Crémant d'Alsace og koncentrerede søde vine. Stilen kan være knastør, rund, sød eller eksperimenterende; druen alene fortæller derfor ikke hele historien.

Vinen

Roche Roulée bygger på Riesling fra de grusede og sandede jorder nær Zind-Humbrechts vingård, dannet af gamle aflejringer fra Fecht-flodens nedre løb. Den åbne soleksponering giver sikker modning, mens den veldrænede, mineralholdige jord holder 2020-vinen sprød og tydelig i formen. I modsætning til husets mest krævende enkeltmarker er den skabt til at vise sig relativt tidligt, men uden at miste stedets karakter. En aromatisk og energisk Riesling med både umiddelbarhed og præcision.

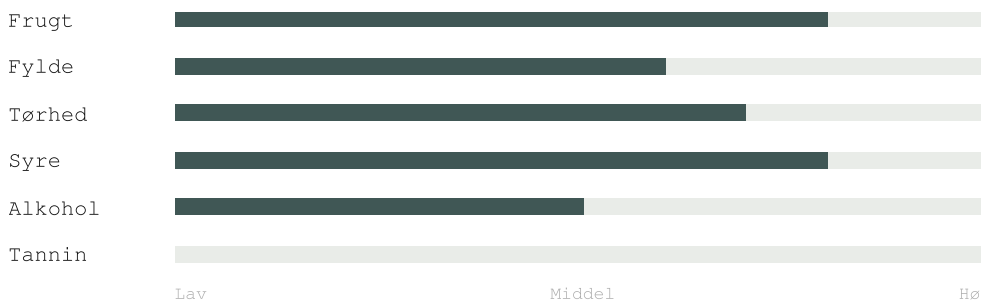
Primære aromaer: Citron, abrikos, grønne æbler, honning og mineraler.

Madforslag: Prøv til oplagt til de lysere fisk og men kan også klare laks hvis den er grillet eller røget.

Servering: Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2038.



Smagsprofil



2020



Hvidvin



Riesling



Alsace
Frankrig