

2008 Pinot Gris "Rotenberg", Sélection de Grains Nobles 1/2

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

Rotenberg ligger øverst ved Grand Cru Hengst sydvest for Wintzenheim, omkring 350 meter over havet på en 30-40 procent stejl skråning. Den magre jord af kalksten og mergel har så meget jern, at den får det rødlige skær, som har givet marken navn. I 2008 blev Pinot Gris høstet som Sélection de Grains Nobles, hvor botrytis og høj modenhed skaber stor koncentration. Zind-Humbrechts vin har intens sødme, men markens kalkede struktur giver retning og et meget langt udviklingsperspektiv.

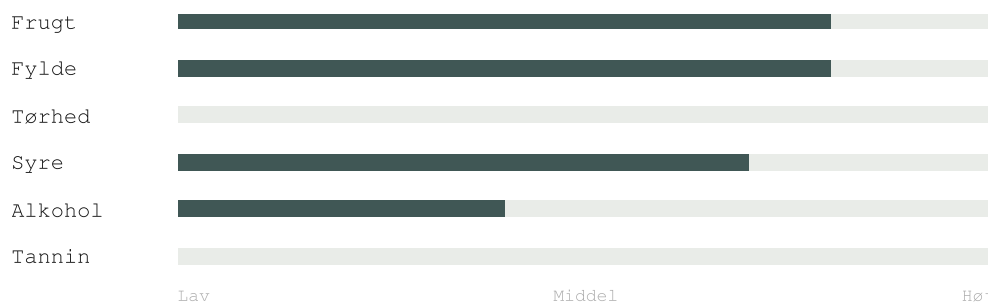
Primære aromaer: Tørret abrikos, rosiner, appelsin marmelade, honning, karamel og mango.

Madforslag: Prøv til blåskimmelost med valnødder og honning eller foie gras terrine med figner og syltede abrikoser.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Universalglas.
Drikkes bedst mellem 2020-2040.



Smagsprofil



2008



Dessert- og
hødvind



Pinot Gris



Alsace
Frankrig