



PINOT GRIS HEIMBOURG 2023

Art. nr 78316

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Domaine Zind-Humbrecht

Ursprung Alsace, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Ekologiskt, Biodynamiskt

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Gris 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,7 g/l

Restsocker 0,6 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Aromatisk, ännu ung och diskret doft med inslag av citrus, vit persika, päron, äpplen, honung, örter, rostade nötter och lite rökgig mineral. Smaken är torr, fyllig, elegant och silkeslen med välbalanserad syra och en medellång eftersmak med fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. De pressades skonsamt i hela klasar och musten fick sedan spontanjäsa i gamla stora ekfat. Gravitation används i stor utsträckning i vineriet för att undvika onödig påverkan på vinet. Vinet har lagrats på sin jästfällning i stora, gamla traditionella ekfat fram till buteljering. Försiktig filtrering av vinet före buteljering och minimal mängd svavel används.

Lagring Dricks med fördel mellan 2026-2041, men kan under gynnsamma förhållanden lagras ännu längre.

Passar till Serveras vid 10-12°C till eleganta rätter av fisk och skaldjur gärna med asiatiska inslag. Vinet passar också utmärkt till ank- eller gåslever samt till olika ostar. Dekanterar vinet i god tid före servering om det dricks ungt, så aromerna får tid att utvecklas.

Information Zind Humbrecht använder en egen skala för att underlätta för sommeliern eller konsumenten att förstå balansen mellan syra och sötma i vinet. På etiketten står det därför alltid Indice med en siffra efter, 1 till 5 där 1 betyder "upplevs som torr" torr och 5 "upplevs som söt", allt efter balansen i vinet. Undantaget detta system är Sélection de Grains Nobles och Vendange Tardive. Detta vin har Indice 1



Om producenten

"Universums främste vinproducent"

Domaine Zind-Humbrecht grundades 1959 i och med att Léonard Humbrecht gifte sig med Geneviève Zind. Familjen Humbrecht har en historia i vinbranschen sen början på 1600-talet och idag är det Léonards son, Oliver Humbrecht som är ansvarig för företaget och vinmakningen. Olivier hör till den sällsynta skaran vinmakare i världen som utbildat sig till MW – Master of Wine.

Zind-Humbrechts vineri är beläget i byn Turckheim. Företaget tillhör de absolut främsta i regionen och vinmakaren Olivier Humbrecht förfogar över några av Alsace bästa vingårdslägen. De mest kända vingårdarna är Clos-St-Urbain i Rangen, samt Brand, Hengst, Goldert, Herrenweg och Heimbourg, alla utom de två sistnämnda med Grand Cru-status. Flera av ovan vingårdslägen är historiska vingårdar som Zind-Humbrecht under senare delen av 1900-talet har restaurerat till sin forna glans.

Domaine Zind-Humbrecht är pionjärer i regionen inom biodynamisk vinodling. Zind-Humbrechts kraftfulla, koncentrerade och välbalanserade viner är unika i sin nobla elegans vilket har skapat den fina renommé producenten har i vinvärlden.

"One of ten of the best winemakers on planet earth!" säger till exempel Robert Parker om Olivier Humbrecht. Wine Magazine kallar Zind Humbrecht "universums främste vinproducent".