



## RIESLING HENGST GRAND CRU 2023

**Art. nr** 1039050

**Pris** 629,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Zind-Humbrecht

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt, Biodynamiskt

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Riesling 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 6,3 g/l

**Restsocker** 3 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Ung men redan nu intensiv doft med inslag av citrus, äpplen, honung och mineral. Smaken är karaktärsfull, aromatisk och kryddig med en välbalanserad hög syra och tydlig mineralitet. Lång elegant eftersmak. Ett vin med mycket bra lagringspotential.

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

**Lagring** Drickes med fördel mellan 2027-2048, men kan lagras ännu längre.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C till eleganta rätter av fisk och skaldjur. Dekantera vinet i god tid om det dricks ungt.

**Information** Årgång 2021 var den allra första årgången av Riesling Hengst Grand Cru. Zind Humbrecht använder en egen skala för att underlätta för sommeljerna eller konsumenten att förstå balansen mellan syra och sötna 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".