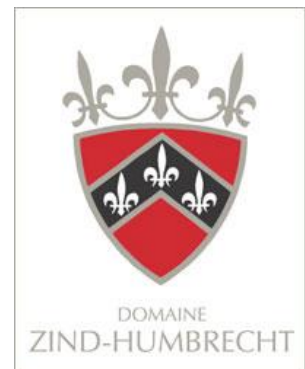


Das wohl renommierteste Elsässer Weingut Zind-Humbrecht



Geschichte

Die Geschichte der Weinbauernfamilie Humbrecht reicht bis ins Jahr 1620 zurück. Durch einen Zusammenschluss ist 1959 das wohl renommierteste Elsässer Weingut entstanden. Die Familien Zenon Humbrecht aus Gueberschwihr und Emile Zind aus Wintzenheim haben sich zu der auch heute noch meistgeachteten Domaine Zind-Humbrecht zusammengeschlossen.

Dabei sah der Anfang alles andere als rosig aus. Léonard Humbrecht sah in den 50er Jahren keine Zukunft mehr auf dem elterlichen Betrieb und wollte als Entwicklungshelfer nach Nigeria gehen. An seinem Abschiedsfest lernte er aber seine spätere Frau kennen und blieb. Mit den 5 Hektaren seines Schwiegervaters begann seine einzigartige Winzerkarriere.

Léonard Humbrecht war der Erste, der wiedererkannt hat, dass die individuellen Eigenheiten eines Terroirs der Schlüssel zu einem grossen Elsässer Wein sind. Trotzdem war auch er nicht von Irrwegen gefeit, schaffte sich modernste Kellertechnik an und vertraute den chemischen Präparaten. Es dauerte lange bis ihm klar wurde, dass der Rebberg nicht der Ort für vorfabrizierte Pauschallösungen ist.

Seit 1992 sind die Keller und der Betrieb der [Domaine](#) im Herzen der Weinberge von Herrenberg de Turckheim an der Route de Colmar angesiedelt. 1998 stellten Léonard und sein Sohn Olivier auf biologischen Anbau um. Das tiefe Verständnis der Lage, das Hineinversetzen in sie, ja die volle Identifikation mit ihr, waren die Leitideen dafür.

Die grossartigen Weine reifen längst wieder in traditionellen Holzfässern ohne Temperatursteuerung. Sie vergären wieder problemlos und klären sich auch von selbst. Er hält auch nichts von einer Aufgabenteilung zwischen Rebberg und Keller.

Heute leitet Olivier Humbrecht, Winzer und by the way der erste Master of Wein Frankreichs die Geschicke des traditionellen Weingutes. Er ist ein intelligenter Winzer mit Herz und Seele, jedoch mit Verstand und durch unbändiges Wissen geleitet. Er sieht seine Rolle darin als langfristig und vorausschauend.



Léonard Humbrecht am 17.11.2011 bei Paul Ullrich AG, Basel



©Zind-Humbrecht

Die Reblagen und Weine

Oliver Humbrecht setzt auf sämtlichen Lagen seit 2002 auf den biodynamischen Weinbau und verfügt als Erbe seiner Familie über die besten Rebberge des Elsasses. Der Betrieb ist über 40 Hektaren gross und erstreckt sich am Oberrhein über die fünf Dörfer Thann, 5.5ha, Hunawehr, 6ha, Gueberrschwihr, 2.2ha, Wintzenheim 7,3ha und Turckheim 19.8ha. Die Rebberglagen heissen Grand Cru Brand, Hengst, Goldert und Rangen Clos St. Urbain.



Olivier und Léonard Humbrecht

©Zind-Humbrecht

Zudem werden Weine aus genau bezeichneten Rebbergen, die sich in verschiedenen Gemeinden befinden, produziert. Clos Windbuhl, Heimbouurg, Clos Jebstal, Herrenweg, Clos Häuserer und Rothenburg. Ausgebaut werden über 40 verschiedene Weine. Produziert werden zwischen 10'000 und 18'000 Kisten, von denen 85% exportiert werden. Weisse Haupttraubensorten sind: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, und Muscat.

Die Trauben werden handgelesen, 12 Stunden langsam und schonend gepresst, nach Lagen und Sorten getrennt, nicht chaptalisiert und ungeschönt in temperaturkontrollierten Holzfässern vergoren. Sie sind schon in ihrer Jugend sehr aromatisch und komplex und verfügen über ein gutes Lagerpotential. Die Weinbereitung ist äusserst schonend und so kann dann die bei tiefer Temperatur durchgeführte Gärung auch mal gut und gern ein Jahr dauern. Aus diesem Grund sind seine Weine überhaupt nicht oxidationsanfällig und selbst nach einer Woche im Anbruch schmecken diese immer noch tadellos. Wegen der hohen Fruchtintensität seiner Weine ist die Einschätzung der Süsse nicht einfach. Oliver Humbrecht versucht deshalb mit einer Einteilung von 1 bis 5 den Süsseindruck im Gaumen wiederzugeben in Verbindung mit dem Restzucker, Alkoholgehalt, Säure und allgemeiner Struktur. Er nennt dies *Indice*.

Selbstredend, dass diese aromatischen Weine vor allem auch in der Spitzengastronomie immer einen Platz finden und sogar Parker betitelt das Weingut schon mehrmals als das weltweit beste Weissweingut der Welt.

Verkostungsnotizen

Das Weinhandelshaus [Ullrich](#) in Basel und Zürich hat uns als Vertreter dieses Weingutes aus dem grossen Sortiment vier verschiedene, repräsentative Flaschen von Zind-Humbrecht zur Verfügung gestellt. Um den Worten auch Taten folgen zu lassen, dass diese Weine wirklich problemlos altern hat mir ein guter Kollege [der Gründer von Vinifera-Mundi, Anm. d. Red.] aus seinem Privatkeller noch einen Riesling Gueberrschwihr 1998 zur objektiven Beurteilung überlassen.

Alsace Grand Cru Rangen „Clos Saint Urbain“ Pinot Gris 2011

Goldgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. Kein typischer Vertreter dieser Traubensorte. Facettenreiches, überschwängliches, grossartiges Bouquet, mineralisch trocken, kräftig, dicht. Aromen nach Aprikosen, Pfirsich, reifen Äpfeln, reifer Melone, etwas Honig. Leicht reduktive Nase. Eine reiche Textur, eine wunderbare Struktur, eine gut ausbalancierte Säure, konzentriert, kraftvoll, lebendig, ausgewogen und im Abgang eine nicht endend wollende Länge. Mit seinen 15.5% Alkohol ein noch junges, unvergessliches aber bereits richtiges Schwergewicht. *Indice* 1. 19/20.

Dieser [Wein](#) kostet 69.-



Rangen Clos Saint Urbain

©Zind-Humbrecht

Alsace Grand Cru Brand „Riesling Vieilles Vignes“ 2012

Leuchtendes Gelb. Im grossen Holzfass ausgebaut. In der Nase ein fruchtig-würziger Auftakt. Ein Anflug von Apfelstrudelfüllung und etwas Honig. Feine Frucht- und Nussaromen. Leicht rauchig. Im Gaumen kräftig, körperreich mit finessenreicher Säurestruktur und einer attraktiven Leichtigkeit. Weisser Pfirsich, reifer Apfel, Aprikosen und ein Hauch von Gewürzen. Zart unterlegte Frucht und eine dezente Extraktsüsse mit einem angenehmen Trinkfluss und einem mineralischen, langen Abgang. *Indice 2. 18/20.*

Dieser [Wein](#) kostet 68.-



Vin d'Alsace Gewürztraminer «Vieilles Vignes Herrenweg de Turckheim» 2007

Klares Goldgelb mit rötlichen Reflexen. In der Nase die typische Aromatik nach Rosen, exotische Früchten wie Litschi, Pfirsich, Honig, Gewürznoten. Ein gewaltiger, jedoch zugleich finessenreicher Wein. Ein delikates, rassiges, verführerisches Bouquet und eine tolle Komplexität im Gaumen. Süßer Stein, Muskat fast trocken, Blumenwiesen, Heu und gelbe Trockenfrüchte. Mineralisch und ungeheuer aromatisch. Wir erreichen ungeahnte Höhen. Komplexes Zusammenspiel zwischen Restzucker und Säure, welche eine zusätzliche Komplexität verleiht. Ein traumhafter, ausgewogener, dichter und fruchtiger Abgang der die 15.5 % Alkohol nicht verheimlicht. *Indice 4. 18.5/20.*

Dieser [Wein](#) kostet 32.50

Alsace Grand Cru Goldert Muscat 2010

Strohgelb. Im grossen Holzfass ausgebaut. In der Nase jugendlich frisch und feingliedrig. Im Gaumen eine wunderbare Säure und eine herrliche Komplexität der Aromen. Der Restzucker verbirgt sich nach der langen Gärung vollkommen hinter der guten Struktur des Weines. Im Gaumen eine kraftvolle, aromatische Mineralität, Grapefruit, Litschi, Aprikosen, eine ganze Blumenwiese. Eine prickelnde Säure, ausgewogen, ausbalanciert, strukturiert und mit einem harmonischen, mineralischen Abgang. Dieser Wein braucht noch etwas Zeit, um seinen Charakter, sein Potential und seine aromatische Komplexität zu entfalten. *Indice 2. 18/20.*

Dieser [Wein](#) kostet 42.50



Alsace „Riesling Gueberschwihr“ 1998

Goldgelb. Leicht reduktive Nase. Ganz klar spürbar gereift. Erstaunlicher Reichtum an Mineralität. Lebendig mit Noten von reifen Äpfeln, Grapefruit und sonstigen Zitrusfrüchten. Eine leichte Petrolnote. Im Gaumen reife Pflaumen, Röstaromen, Karamell, minimale Botrytis, eine erstaunliche Kraft und ein schönes Volumen. Eine noch trockene, schöne Säure im langen Abgang. 18/20.

Autoren: Andi Spichtig
28.07.2014

Lektorat: Jean François Guyard



Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Die Paul Ullrich AG verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht beliebig zu verteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.