

Pinot Gris Heimbourg 2016 Zind-Humbrecht

Organic, Valkoviini, Biodynaaminen, Vegan / Rypäleet:
Pinot Gris

36.50 €

Kuvaus

Heimbourg on pieni, lounaaseen ja länteen suuntautuva tarha, joka maaperä on graniittia ja jonkin verran kalkkikiveä. Vuonna 2016 rypäleet kypsyivät optimaalisesti ja alkoholipitoisuus jäi kuitenkin maltilliseksi, jolloin tuloksena syntyi eleganteja, kuivia viinejä. Köynnösten keski-ikä on 30 vuotta ja otanta oli 37 hl/ha. Viini on väriltään vaaleankeltainen, tuoksussa sitrasta ja paahteisuutta. Maku runsas ja täyteläinen, erittäin pitkä. Erinomainen viini kala- ja äyriäisruoille sekä vaalealle lihalle. Jäännössokeria 7,7 g/l. Tuottajan mukaan optimaalinen nautinta-aika on 2019-2030.

Wine Spectator – 91 p

Tuottaja

Domaine Zind-Humbrecht

Humbrechtit ovat hyvin vanhaa viinintuottajasukua, he ovat tehneet viiniä jo vuodesta 1620. Domaine Zind-Humbrecht perustettiin 1959 kahden suuren viinisuvun fuusion seurauksena. Tänäpä tilaa ohjaavat Leonard ja Genevieve Humbrecht yhdessä Olivier ja Margaret Humbrechtin kanssa Herrenweg de Turckheimin sydämessä. Heidän viinivalmistuksensa filosofiana on se, että luonto tekee viinin eivätkä tuottajat puutu luonnon työhön. Siksi monet viinit käyvät hyvin pitkään ja lopputuloksena on vahvoja, voimakkaita viinejä, joissa tarhan persoonallinen maaperä ja mikroilmasto kuvastuvat selvästi. Vuosikerrasta 1999 alkaen heidän koko tuotantonsa on toteutettu biodynaamisia periaatteita noudattaen.



Ruoka:

Tuotenumero: 1080999 www.zindhumbrecht.com

Viivakoodi: 3760163407081

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi: