

Die zwei großen Lagen des Elsass – 10 Jahre gereift

Domaine Trimbach Hunawihr Clos Sainte Hune, 2004

Jahrgang: Kühles Jahr, Trauben wurden gerade so noch reif, das Weingut ist selbst überrascht davon, wie hervorragend sich der Wein mit den Jahren entwickelt hat.

Lage: Grand Cru Rosacker in Hunawihr, Kalkstein und Muschelkalk, Süd-Südost-Hang, leichte Hangneigung, alte Rebstöcke (50-70+ Jahre alt).

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Kraftvoller Stil ohne Schwere, oftmals klare Steinfrüchte, sehr mineralische Noten von Kalk und Steinen.

Ausbau: Wenn möglich Spontanvergärung, 6 Monate Hefelager imahltank oder im gebrauchten Holzfass (je nach Reifegrad der Trauben), 5 bis 7 Jahre Flaschenreife vor Verkauf.

Analysewerte: Weniger als 4 g/l Zucker; 8,5 g/l Säure; 13,0% vol.; 50 hl/ha

Zind-Humbrecht Rangen de Thann Clos-Saint-Urbain, 2004

Jahrgang und Lage: The Clos-Saint-Urbain Rangen vineyard is located in the most southern village in Alsace on the wine road. The climate is in fact much cooler, due to the proximity of the Vosges mountains and a higher altitude (this was the last vineyard to complete flowering in 2004). The very steep (90% average) slope and the dark volcanic rocks help to warm up the soil of this incredible vineyard. In September and October, the Rangen is then able to catch up with the other vineyards and sometimes even overtakes them. The natural low yields, even in 2004, also explain some of the power often reached in the wines from this vineyard. The 2004 was harvested very ripe, but unlike most other Rieslings, it managed to ferment quickly all its sugars.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: The nose is a true signature of the volcanic soil: strong powerful earthy, flinty and mineral aromatics. It is impossible to confuse it with any other Riesling. The palate is intense, long, showing perhaps more warmth due to the alcohol, but again, well balanced with a nice ripe acidity, that leaves the palate dry and steely.

Ausbau: Keine Angaben

Analysewerte: 6,2 g/l Zucker; 14,2% vol.; 36 hl/ha