

# Domaine Zind-Humbrecht, Pinot Gris "Rotenberg"

Turckheim, Alsace



Olivier Humbrecht -også første Master of Wine fra ikke-engelsk talende land, med hustru Margaret foran domænet.

**Ejer:** familien Zind-Humbrecht

**Vinmager:** Olivier Humbrecht

**Areal:** 40 hkt i produktion, inkl. bl.a: **Grands Crus:** Clos St. Urbain (Rangen, 5,5 hkt), Goldert (1,1 hkt), Hengst (1,4 hkt), Brand (2,4 hkt)

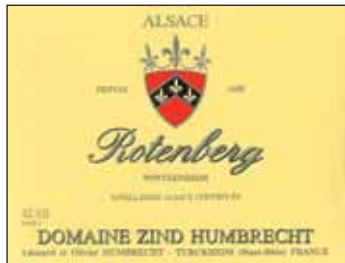
**Monopole-Crus:** Rotenberg (1,8 hkt), Clos Hauserer (1,2 hkt), Clos Jébsal (1,3 hkt) Heimboung (4 hkt), Clos Windsbuhl (5,5 hkt). Største areal er 11,5 hkt i Herrenweg.

**Årlig høst:** 14,000 ks. Udbytte i snit 31,5 hl/hkt (100 tilladt i Alsace, 70 til Grand Cru).

**Drift:** Certificeret økologisk og biodynamisk.

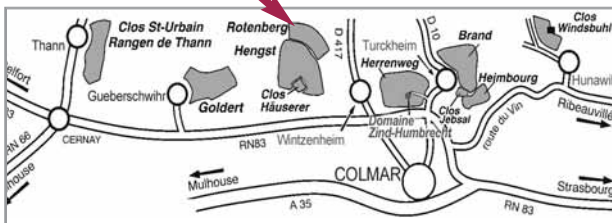
**Web:** Nej

**Besøg:** Nej



BIODYVIN

Økologisk og biodynamisk drift.



"Det bedste hvidvinsdomæne i Verden" -Rob. Parker: "Det ultimative i vinmageriets kunst -produktet af Genius... Der er ganske enkelt et der ingen bedre hvidvine i Verden". \*\*\*\*\*/Guide Bettane (5 af 5): "Zind-Humbrecht har revolutioneret Alsace". \*\*\*/Le Classement (3 af 3): "Zind-Humbrecht er mere end nogensinde kongen over Alsace" Rotenberg 2004: 5 glas Smag & Behag: "Et brag af en vin, så kunstnerisk og så konsekvent, så fremragende i smag og balance...Den har alt...". 92p/Spectator.

**"Det bedste domæne for hvidvin i Verden", mener Robert Parker. Og få vil nægte, at vin fra Zind-Humbrecht er noget af det bedste, der kan fås, f.eks. denne overdådige Gewurztraminer.**

• **Filosofien** er simpel -at skabe det ypperst mulige... Erik Sørensens var i 1976 en af Domænets første udenlandske kunder og har år for år set Domænets vine blive stadig bedre. Priserne er også steget, men det er ekstremt dyrt at lave det ultimative. Vinene er dog (endnu) langt under Montrachet, Yquem, Conti og andre, selvom få vil nægte, at Domænets vine kan sammenlignes navne som disse! .

• **Domænet:** dækker 40 hkt fordelt på 5 vinbyer og drives økologisk og biodynamisk. Huset høster i snit omkring 35 hl/hektar, hvor 100 er tilladt i Alsace, endog 70 hl/hkt for Grand Cru. Høsten er i hånden, og til pløjning bruges på de stejle skråninger hest! Druerne får en ekstremt lang, kølig gæring i egefad -og gæringen får lov at vare så længe det skal være -12-18 måneder er ikke unormalt! Der er naturligvis hverken klaring eller filtrering.

• **Rotenberg** i Wintzenheim forlænger Grand Cru Hengst mod øst på en stejl vestvendt skråning med udsigt til borgen Haut Landsbourg. Jordbunden er den samme kalk som i nabo Hengst, men endog mere mager -kun et tyndt jordlag over urstenen! Der er en masse jern i jorden, som giver den en forbausende rød farve -Rotenberg, "Det røde Bjerg".

Rotenberg ligger højt -over 300 m.o.h.- og har et køligt mikroklima. Høsten er derfor sen, ofte med botrytis, hvad de 1,1 hkt Pinot Gris, plantet i 1970'erne, nyder godt af.

• **Pinot Gris Rotenberg** -er en magtfuld, kraftig vin med intens, men ren aroma af mandler og nød. Vinen imponerer ung, men har balancen til et langt liv. En stor vin i alle år-gange, perfekt til foie gras og imponante fiskeretter.



mail@eriksorensenvin.dk  
eriksorensenvin.dk

-siden 1956 Danmarks førende leverandør til erhvervsliv og private!