

# VINUNIC

## PINOT GRIS HEIMBOURG 2022

**Art. nr** 1039054

**Pris** 449 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Zind-Humbrecht

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt, Biodynamiskt

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Pinot Gris 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 6 g/l

**Restsocker** 2,9 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Aromatisk, ännu ung och diskret doft med inslag av citrus, vit persika, päron, äpplen, honung, örter, blommor och lite rökig mineral. Smaken är torr, fyllig, elegant och silkeslen med välbalanserad syra och en medellång eftersmak med fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördas för hand. De pressas skonsamt i hela klasar och musten spontanjäser sedan 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.

**Lagring** Vinet har lagrats på sin jästfällning i stora, gamla traditionella ekfat fram till buteljering. Drickes med fördel mellan 2025-2040, men kan under gynnsamma förhållanden lagras ännu längre.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C till eleganta rätter av fisk och skaldjur eller till ank- och gåslever. Maträtterna får gärna ha asiatiska inslag, exempelvis knaperstekta anka med Hoisinsås eller tigerräkor med söt chili. Passar också utmärkt till ost. Dekantera vinet i god tid före servering om det dricks ungt, så aromerna får tid att utvecklas.

**Information** Zind Humbrecht använder en egen skala för att underlätta för sommeliern 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, Olivier 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 Heimbουργ, alla utom de två sistnämnda med Grand Cru-status. Flera av ovan vingårdslägen är historiska vingårdar som

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

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".