

# VINUNIC

## ZIND 2021

**Art. nr** 73431

**Pris** 259 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Domaine Zind-Humbrecht

**Ursprung** Alsace, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Ekologiskt, Biodynamiskt

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Chardonnay 70%, Auxerrois 30%

**Alkoholhalt** 13%

**Totalsyra** 5,8 g/l

**Restsocker** 1,3 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Ung, fruktig doft med inslag av citrus, mandarin, äpplen, persika och mineral. Smaken är aromatisk men torr med hög välbalanserad syra och bra struktur och elegans. Lång silkeslen eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna pressas skonsamt och musten har sedan fått jäsa i stora gamla ekfat så kallade foudres.

**Lagring** Vinet har lagrats 12 på sin jästfällning i stora gamla ekfat, foudres. Vinet kan drickas ungt men kan även med fördel lagras fram till 2036.

**Passar till** Serveras vid ca 12-14°C till lättare rätter av fisk eller skaldjur.

**Information** Zind är Domaine Zind-Humbrechts enda blandvin och klassas sedan 2001 som "vin de table". Skälet är att det innehåller chardonnay, en druva som inte är tillåten i ett vin som ska ha ursprungsbeteckningen AOC Alsace. Utöver chardonnay består vinet av auxerrois, en druvsort med en lång tradition i Alsace. Zind Humbrecht använder en egen skala för att underlätta för sommeliern eller konsumenten att förstå balansen mellan syra och sötma 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 Heimbourg, alla utom de två sistnämnda med Grand Cru-status. Flera av ovan vingårdslägen är historiska vingårdar som 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

Vinunic

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

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".