

 **Christmann**

# *Königsbacher IDIG Riesling*

## *Grosses Gewächs*

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912015188**



**Alkoholgehalt:** 0,0 %



## **Food reccomendations**

from Christoph Raffelt

Steinbutt aus der Salzkruste mit Frühlingslauch und  
Sauce Béarnaise (Fisch)

Hummer mit einer Reduktion aus Kapstachelbeeren  
(Meeresfrüchte)

In Salz gebackene Beeten mit Nussbuttermayonnaise  
(vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 06.08.2024

## Information um Wein

Die Lage Idig ist das Kernstück des Weinguts Christmann. Erstmals im 14. Jahrhundert erwähnt, ist sie bis heute eine ungeteilte, vier Hektar große Monopollage. Der Hang fällt steil nach Südsüdost ab und ist geprägt von einem massiven Kalkunterboden sowie einer Terra-Fusca-Kalkgeöllaufgabe mit Buntsandsteingeröll und Basalt. Der Idig kann sicher zu den wenigen wirklichen Grand-Cru-Lagen gezählt werden, die Deutschland zu bieten hat. Der Saft stand einige Stunden auf der Maische, wurde spontan und recht warm vergoren und im großen Doppelstückfass ausgebaut.

## Farbe

Platin

## Nase

Der 2023er *Königsbach Idig* wirkt auf mich deutlich offener als 2021 oder 2022. Er präsentiert sich von Beginn an kühl, kreidig, kräuter- und dann zunehmend blütenduftig mit einer feinen weißfleischigen Frucht. Darüber liegt eine leichte Reduktion, darunter eine Melange aus Bergamotte, einer Limette, die mit Luft immer mehr zur Zitrone wird, etwas Quitte und Aprikose.

## Gaumen

Am Gaumen besitzt der *Idig* viel Spiel, ist saftig, hell, steinig und leicht zestig, aber auch hier ungewöhnlich charmant und offen. Schließlich wirkt er zunehmend elektrisierend mit angenehmer Festigkeit und großer Länge, salziger Mineralität und einer packenden Frische und Säure von Zitronen. Es ist ein Wein von großer Konzentration, der sie aber luftig-leicht verpackt. Was für ein ungewöhnlich jugendlich charmanter Idig und was für ein großer Wein!