

 **Christmann**

Gimmeldinger Meerspinne Riesling Grosses Gewächs

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912015155**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christina Hilker

Vegetarisches Sushi mit Nori Alge, Sojasauce und

frischem Ingwer

(Gemüse & Vegetarisch)

Tatar von Taschenkrebs mit Kaviar

(Meeresfrüchte)

Rotbarbe auf Fenchel-Orangengemüse

(Fisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 24.11.2023

Informationen zum Wein:

Bereits im Jahr 1456 wird die „Mersbin“ im Zinsbuch der Mönche des Klosters Weißenburg im Elsass als Herkunft ausgezeichneter Weine ausgewiesen. Auch heute noch gilt dieser Weinberg als die beste Lage in Gimmeldingen. Bis 2014 verwendeten wir den Namen Mandelgarten, ab dem Jahrgang 2015 wieder die historische Bezeichnung der Lage: Meerspinne. Sie liegt auf einem Vorhügel, der nach Südosten zum Rhein abfällt. Im Ausgangsbereich des Gimmeldinger Tals gelegen, wird das Kleinklima durch große Tag-Nacht-Unterschiede geprägt, die durch den nächtlichen Kaltluftstrom aus dem Pfälzerwald entstehen und für feine Säuren und Frische sorgen. Der Hügel besteht im Unterboden aus massivem Kalk. Auf diesem Kalkrücken lagerte sich über Jahrhunderte hinweg eine Mischung aus hangabwärts erodiertem Buntsandsteingeröll und angewehstem kalkhaltigen Löss ab.

Informationen zum Ausbau:

100% selektive Handlese in kleine Kisten, Spontangärung im großen Holzfass.

Farbe:

Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen

Nase:

Der 2022er Meerspinne Riesling Große Lage zeigt sich mit kühler Finesse und vielschichtiger Frucht von Zitrus, Quitte, Apfel- und Orangenschale. Alles eingefasst in eine kompakte und prägnante Mineralität. Im momentanen Stadium tut ihm das Umfüllen in die Karaffe gut, dann zeigen sich neben den kühlen steinigen Noten auch Kräuteraromen und ein Hauch von Ingwer und Koriander.

Gaumen:

Feingliedrig und zugleich dicht läuft er über den Gaumen, den er mit salziger Note und belebender Säure kitzelt. Seine feine herbe Note und der moderate Alkohol von 12 Vol% lädt zum Weingenuss ein, ein Wein, der Fisch- und Krustentiergerichte genauso liebt, wie salzig und pikante Gemüsevariationen.

Wenn man ihn in seinem jugendlichen Stadium verkosten möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und nicht zu kalt in einem ausreichend großen Glas servieren.