Christmann

IDIG Königsbach Spätburgunder GG VDP Grosse Lage

, 1500 ml

Germany,

9912015149

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Dieser Wein harmoniert wunderbar mit Wintersalaten,

Wildente mit Rotkohl und Maronen

einem Rumpsteak mit Senf-Zwiebeln und Meerrettich-Kruste

Tasting review

by Christina Hilker on 30.04.2025

Information zum Wein:
Der Idig ist eine der vorzüglichsten Lagen der Pfalz und stellt das Kernstück des Weinguts Christmann dar. Der Weinberg verfügt über eine monopolartige Größe von 4 Hektar, was auf den über 400 Jahre langen Besitz der Pfalzgrafen zurückzuführen ist. Die Lage fällt steil nach Südsüdost ab, wird jedoch durch einen sanften Wind aus dem Klausental vor kalten Winden geschützt. Der Boden besteht aus Terra fusca und liegt auf einem mächtigen Kalkfelsmassiv. Der Idig Spätburgunder von Christmann wächst in zwei Parzellen im oberen Teil des Weinbergs, sowohl auf alten Rebstöcken als auch auf einer kleineren Fläche mit französischen Klonen.

Information zum Ausbau:
Die Trauben werden sorgfältig von Hand gelesen, wobei nur vollreife, gesunde Beeren zum Einsatz kommen. Die Erträge sind niedrig, in der Regel bei 25-30 hl/ha, um eine optimale Geschmacksfülle zu gewährleisten. Die Beeren werden schonend als ganze Trauben ins Kelterhaus transportiert und teilweise abgebeert. Etwa 30% bis 50% der Trauben bleiben unentrappt und werden als Ganztrauben vergoren, was dem Wein ein feines Tannin verleiht. Während der Kaltmazeration von 5 Tagen bei 12°C wird täglich sanft überschwallt, um besonders Farbe aus den Beeren zu lösen. Anschließend erfolgt die Gärung über zwei Wochen auf der Maische, die in der Spitze bis zu 30°C erreicht. Der Ausbau erfolgt für 18 Monate im Barrique, meist 10% Neuholz, ansonsten gebrauchtes. Nach der Verkostung und der Vermählung der Fässer ruht der Wein zur endgültigen Reifung meistens noch ca. 3 Monate im Edelstahl.

Farbe:
Gedämpftes Granatrot mit einem violetten Kern.

Nase:
Der 2020er Spätburgunder Königsbacher Idig Großes Gewächs besticht durch seine Kraft und mineralische Tiefe. Die Aromen von Sauerkirschen, Cassis, Waldhimbeere und kalkiger Note vermählen sich mit rauchigen und kräutrigen Noten zu einem beeindruckenden Duft.

Gaumen:
Der Wein breitet sich auf der Zunge aus und beeindruckt mit seiner satten Frucht, erfrischender Sauerkirschnote und belebender Säure. Die feingliedrige Tanninstruktur verleiht dem Wein Charme und Eleganz. Dieser Pinot hat eine feminine Anmutung und betört die Sinne, passt hervorragend zu klassischen Gerichten.