

 **Odinstal**

Riesling Tertiär

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912020355**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sellerie-Steak mit Haselnuss, brauner Butter & Apfel (vegetarisch)

Fenchel-Orangen-Risotto mit Kräuteröl (vegetarisch)

Hähnchen mit orientalischen Ras el Hanut, Joghurt und Granatapfel
(Geflügel)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 08.01.2026

Informationen zum Wein

Der Odinstal *Tertiär* Riesling ist ein Neuankömmling im Portfolio von Odinstal und stammt aus der Herxheimer Domäne vom tertiären Kalk aus einer Gewann namens „Im Steinberg“. Die Art des Kalks ist insbesondere deshalb erwähnenswert, weil man hier bis zu 40 % Aktivkalk im Boden vorfindet. Ein Drittel der Trauben wurde auf der Maische vergoren, der Wein dann komplett im Holz ausgebaut.

Farbe

leuchtendes Goldgelb

Nase

Andreas Schumanns *Riesling Tertiär* ist von Beginn an ein so intensiver wie einladender Wein, der einerseits Riesling-Noten mit sich bringt, andererseits aber auch ein wenig an Chenin Blanc und Silvaner erinnert. Gelber Apfel, etwas Quitte und Mirabelle finden sich hier ebenso wie etwas Schale von Kumquats, Shortbread und ein Kleks Aprikosenkonfitüre.

Gaumen

Am Gaumen wartet der Wein mit Generosität und purer Energie auf. Das ist ein glasklarer Schumannscher Textur- und Strukturwein mit feinem Grip, Salz, einer seidigen und doch packenden Säure sowie einer tiefen Mineralität. Der hohe Aktivkalkanteil sorgt für eine elektrisierende Spannung. Die Textur wirkt gleichzeitig seidig und sinnlich, die Frucht intensiv aber keineswegs gediegen. Es ist ein Riesling von großer Schönheit und einer besonderen inneren Stimmigkeit, die man sofort erkennt und wertschätzen kann.