



Weissburgunder GG, Monopol

 , 750 ml

 Germany,

 9912020314



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 3 g/l

Acidity content: 7.6 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Jakobsmuschel und Steinpilz mit Lauch und brauner Butter (Meeresfrüchte)

Schwarzwurzelrisotto mit Trüffel (vegetarisch)

Wachtel mit gelben Pflaumen und Herbsttrompeten (Geflügel)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.08.2024

Informationen zum Wein

Der Odinstal Monopol Weissburgunder heißt so, weil er aus der Monopollage des Weinguts stammt. Diese ist geprägt von Basalt- und Keuperböden oberhalb von Wachenheim, wo rund 35 Jahre alten Reben stehen. Zu rund 90% wurde der Saft direkt von der Presse in fünf bis zehn Jahre alten Fässern gepresst, dort vergoren und mit allem Trub ausgebaut. Weitere 10% wurden auf der Maische vergoren. Im Herbst des Folgejahres erfolgte die Assemblage und es folgte ein weiterer Ausbau zur Harmonisierung im Edelstahl.

Farbe

mittleres Strohgelb mit leichtem Trub

Nase

Andreas Schumanns *Weißburgunder Monopol Großes Gewächs* ist für mich der markanteste und eigenständigste GG-Weißburgunder, den es gibt. Das wird schon in der Nase klar, wo einen eine Symbiose aus leicht flintig-rauchigen Noten, ein Hauch flüchtiger Säure, Hefe, mürbem Apfel und knackigen weißfleischigen Früchten sowie eine gelbe Zitrusfrucht erwartet. Dazu gibt es eine Spur von Holz, die genau passt.

Gaumen

Am Gaumen bietet der *Weißburgunder* eine pure, leicht kalkige, an zerstoßene Austernschalen erinnernde Anmutung zusammen mit Salz, Zitronen, etwas Feuerstein, Verbene und Melisse sowie einer nervigen, agilen Säure. Der Wein ist frisch und salzig, besitzt Tiefe und Länge, sorgt für einen leichten Grip am Gaumen und vibrierende Energie. Das ist ein völlig anderer Weißburgunder-Ansatz im Reigen der Großen Gewächse. Danke dafür.