Odinstal

Riesling Basalt

, 750 ml

Germany,

9912020361

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Kochbananen Curry

Ikan Bumbu Bali, scharfer Balinesischer Fisch

Burger mit Ananas-Relish und Teriyaki Sauce

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 04.04.2026

Die Reben für Riesling Basalt wurden 1983 gepflanzt. Die Einzellage liegt auf reinem Basaltgestein im Odinstal oberhalb von Wachenheim auf gut 350m. Die Trauben wurden am 3. und 4. Oktober 2023 gelesen, spontan im Edelstahltank mit anschließender Malo vergoren, mit etwa fünf Prozent Ganztraubenanteil ausgebaut und bis Juli 2025 auf der Vollhefe belassen. Die Gesamtproduktion umfasst 1.832 Flaschen à 0,75 Liter sowie Magnum- und Doppelmagnumformate. Analytisch liegt der Wein bei 12,32% vol Alkohol, 10,6 g/l Restzucker, 7,6 g/l Gesamtsäure und 40 mg/l Gesamtschwefel.

Farbe:
Kräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:
Der 2023 Riesling Basalt vom Weingut Odinstal ist derweil noch geprägt von der Gärung und zeigt reduktive Noten. Dann zeigen sich deutlich Malznoten, etwas Hopfen, lang gezogener Kräutertee und Akazien- und Lindenblütenhonig bevor die Frucht erstrahlt. Über den gestovten gelben Äpfeln und gedörrten Birnen schwebt eine leicht rauchige Note, darunter schimmern cereale Noten nach Cornflakes und Weizenschrot. Wem das zu funky ist, greift zur Karaffe oder den teuren, großen Gläsern.

Mund:
Am Gaumen changiert die reife Frucht zwischen voller Reife und dezenten Gewürznoten: Bananenbrot, gedörrte Früchte wie Mangos sowie kandierte Früchte wechseln mit Muskatblüte und Nelken und getreidigen Noten. Die aparte Restsüße verleiht ihm seinen cremig-schmelzigen Charakter, flankiert von aromatischen Gerbstoffen, die seinen warmes, reichhaltiges Naturell untermalen.