

 **Odinstal**

# *Gewürztraminer 350 N.N.*

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020290

 Gewürztraminer

Alkoholgehalt: 13,5 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Papaya-Mango-Salat mit Spicy Garnele**

(Meeresfrüchte)

**Geschmortes Kaninchen mit Tajin und lauwarmem**

**Couscous**

(Wild)

**Puy-Linsen mit geschorter Aubergine, Miso und**

**Ricotta**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.01.2024

## Info:

Ein Gewürztraminer am Limit. Andreas Schumann mit seinem Team vergärt diesen Gewürztraminer zu 100% im Stahltank. Ca. 15-20% werden mit ganzen Trauben vergoren, um dem Wein Fülle und Struktur zu verleihen. Sehr gelungen, wie ich empfinde. Nach dem Ausbau für neun Monate wird kurz vor der Füllung leicht geschwefelt. Sehr niedrige 0,7g/l Restzucker sorgen für einen kargen, straffen Gewürztraminer fernab von Fülle und belangloser Öligkeit. Und doch zeigt er reichlich Struktur und Grip.

## Farbe:

Sattes Goldgelb mit deutlich orangenen Reflexen

## Nase:

Ein sehr seriöser, eher schüchterner Gewürztraminer. Andreas Schumann gelingt es diese intensivaromatische Rebsorte auf eine tiefgründige, attraktive bisweilen erdige Basis zu stellen. Eine Vielzahl an Früchten offenbart er zu Beginn. Zeste von Grapefruit, Bergamotte sowie etwas Litschi stehen allen voran. Orangenblüte wirkt charmant und absolut elegant mit diesem Mix aus Frische und Herbe. Auch Orchideen und Rosenblüte stellen sich neben der Orangenblüte in Reihe und Glied auf. Er erfährt etherische Tiefe durch die geröstete Saat von Fenchel und Koriander. Koriander zeigt sich auch in Form der frischen Blätter neben Zitronengras und Bohnenkraut.

## Gaumen:

Konsequent trocken startet er am Gaumen. Er feiner, öliger Film legt sich kurzzeitig über den Mundraum. Die Säure ist zwar sehr moderat, aber gemeinsam mit seinen feinen Bitterstoffen gelingt es, diese Öligkeit schnell abzuschütteln. Wie auch in der Nase bereits, ist der 2022 Gewürztraminer N.N. ein schüchterner, zurückhaltender Vertreter der Rebsorte. Spannend durch seinen kompakten Auftritt. Fein durch seine zarte Frucht. Die Aromen der Nase kommen in sehr ähnlicher Form wieder zur Geltung. Er wirkt hier im Nachhall weniger floral, dafür frischer, zitrischer. Der feine Bitterton im Abgang überzeugt mich enorm.