

 **Odinstal**

Weissburgunder GG, Monopol

 2023, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020347

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Geräucherte Sellerie-Wurzel mit Haselnussöl, jungem Sauerampfer
und geröstetem Getreide

Gebratene Jakobsmuscheln mit Brennnesselcreme, Zitronengras-Öl
und fermentiertem Spargel

Kräutersud mit gegrillter Lauchzwiebel, junger Erbse und
Mandelessenz

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.11.2025

Info:

Die Reben für diese Monopol-Große Lage wachsen auf Keuper und Basalt. Der Weissburgunder wurde hier 1988 und 2004 ausgebracht. Vom 2. Bis 6. Oktober 2023 wurde gelesen. 60% der Charge wurden spontan vergoren in gebrauchten Eichenfässern. Die malolaktische Gärung wurde ebenso zugelassen. Die verbleibenden 40% fanden im Stahltank statt. Lediglich 5% wurden in ganzen Trauben verarbeitet und durften 7 Monate auf der Maische reifen. Nach dem ersten Verschnitt konnte der Wein ein zweites Jahr auf der Vollhefe im Stahltank ausreifen.

Farbe:

Das leuchtende Zitronengelb mit hellen und grünlichen Reflexen

Nase:

Die Aromatik zeigt sich zu Beginn in ihrem wilden, reduktiv geprägten Charakter und setzt damit den Ton: herbale und nussige Akzente dominieren, während die Frucht deutlich in den Hintergrund tritt. Frische Haselnüsse, gehackte Mandeln und grüne Walnuss strukturieren das Bild, eng verwoben mit reduktiven Kräuternoten von Salbei, Estragon, Oregano und Zitronengras. Die Reduktion verstärkt die nussigen Elemente zusätzlich und verleiht der Nase Tiefe und Spannung. Dazu kommen feine Andeutungen von weißen Blüten sowie sehr hellen, zart konturierten Früchten wie Grapefruit und Nashi-Birne. Das kalkige, rauchige und steinig-mineralische Fundament prägt den Gesamtausdruck entscheidend und spiegelt seinen Ursprung wider.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt der Wein ein griffiges, phenolisch strukturiertes Grundgerüst, das von einer spitz zulaufenden, für Weißburgunder ungewöhnlich hohen Säure begleitet wird. Diese Säurestruktur entspringt sowohl dem hochgelegenen, kühlen Odinstal als auch der Stilistik früher Lese und biodynamischer Weinbergarbeit. Der Eindruck bleibt stets klar, frisch und von einer schlanken Kraft getragen: ein Wein mit Druck, Vibration und starkem Säurenerv, der sich energiegeladen gegen die Phenolik, die

zarten Bitterstoffe und die Gerbstoffstruktur stellt. Die Aromen verweben sich eng mit den Kräuternuancen und den nussigen Noten aus der Nase, insbesondere Haselnuss und grüne Walnuss. Trotz all dieser Spannung bleibt der Wein im Finale leichtfüßig, tänzelnd und ungemein trinkanimierend, getragen von einer modernen, reduktiven Eleganz.