

 **Odinstal**

Riesling Basalt

 , 1500 ml

 **Germany,**

 **9912020273**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Geräucherte Rote Bete mit Wildkräutersalat und

Grapefruitspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

Schwedische Frischkäse-Torte mit Anissamen,

Zitronenschale und Räucherlachs

(Fisch)

Taschenkrebse mit Sauerampfer-Hollandaise

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by Christina Hilker on 15.10.2022

Information zum Wein:

Gewachsen auf einer der höchsten Rebflächen der Region, von Hand geerntet. 1117 Flaschen 0,75l, 60 Flaschen 1,5l , 12 Flaschen 3,0l, 6 Flaschen 6 Liter.

Farbe:

Helles und strahlendes Goldgelb.

Nase:

Ein Monument von Mineralik bietet sich uns mit dem 2020er Riesling Basalt dar, steinige rauchige Aromen zeigen sich nach der unmittelbaren Öffnung und fordern die Karaffe. Aromen von Fenchel, Kamille und Verveine sind sehr präsent und verleihen ihm Ausdruck und Spannung. Fruchtnoten von Kumquat und Pampelmuse bleiben in seinem jugendlichen Stadium noch im Hintergrund, werden sich aber mit weiterer Reife noch intensivieren. Ein äußerst spannender Auftakt!

Gaumen:

Salzig, druckvoll zieht er über die Zunge und entlädt sich geradezu mit seiner Kraft und ausgeprägten Mineralität. Ein Wein, den man förmlich beißen kann und der ewig auf der Zunge verbleibt. Man sollte ihm noch etwas Zeit einräumen zum Reifen, dann wird er sich in seiner vollen Schönheit präsentieren. Andreas Schumann hat es wieder einmal geschafft, den Freigeist und die Dynamik von Odinstal in die Flasche zu zaubern, bravo!

Dem Ungeduldigen, der ihn bereits jetzt öffnen möchte, sei geraten, ihn unbedingt über mehrere Stunden zu dekantieren und auf große Gläser zurückzugreifen.