

 **Christmann**

"Aus den Lagen" Weissburgunder

 , 750 ml

 **Germany,**

 **9912015160**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Wildkräutersalat mit Blüten und frittiertem Ei

(Gemüse & Vegetarisch)

Pochierte Hechtklößchen mit Buttersauce und

Forellenkaviar

(Fisch)

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Kerbel und

Nudeln

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 25.08.2023

Seit 1996 wird das Weingut von Steffen Christmann in der 7. Generation geführt. Mit dem Jahr 2004 haben sich die Christmanns endgültig dem biodynamischen Anbau verschrieben. Das Ziel ist es, Weine zu erzeugen, die ein Abbild des Weinbergs sind, nach ihm schmecken und so nirgendwo anders auf der Welt erzeugt werden könnten. Im Gleichklang von Rebe, Weinberg und Winzer entstehen großartige Weine von hoher Individualität. Die idealen Bedingungen an der traditionsreichen pfälzischen Mittelhaardt, warm genug für körperreiche Weine und kühl genug für Eleganz und eine feine Mineralität, bilden die Grundlage. Besonders die Ersten Lagen Idig, Mandelgarten und Reiterpfad bringen Große Gewächse hervor, die immer wieder aufs Neue zu den Besten Deutschlands gehören.

Info zum Wein:

Alle Weinberge, die keine VDP.Ersten und Großen Lagen sind, wurden abgegeben. Neben den Lagenweinen gibt es jetzt nur noch einen Wein je Sorte, „Aus den Lagen“ Diese Weine, die zu 100% aus den klassifizierten Lagen des Weingute, wurden handgelesen, spontan vergoren und sorgfältig zusammengestellt.

Farbe:

Helles, funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2022er Weissburgunder Aus den Lagen zeigt sich mit purer Eleganz und nobler Zurückhaltung. Seine feinen Aromen von Birne, Quitte, Mandel, ein Hauch Hefe und frisch aufgeschlagener Butter schweben förmlich aus dem Glas hervor. Man ist geradezu beglückt von seiner Feinheit und facettenreichen Struktur, die eine animierende Kühle und kristalline Frische ausstrahlt.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt ist es genau diese Feinheit, Eleganz und belebende Frische die fasziniert. Ein Wein, von dem man nicht mehr lassen möchten, Trinkanimation pur, überaus frisch, aber nicht von Säure geprägt mit salziger Spur. Ein universeller, vielseitig einsetzbarer Speisenbegleiter der die Sinne beflügelt!

Nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen!