

 **Christmann**

# *Neustadter Vogelsang*

## *Riesling Grosses Gewächs*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015140

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Risotto mit geräuchertem Aal, Dill und grünem Apfel**

(Fisch)

**Adlerfisch mit Leche de Tigre, Pak Choi und Mango**

(Fisch)

**Vegetarische Dim Sum**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2022

## Information um Wein

Das ist das erste *Große Gewächs* aus dieser einst bekannten, aber in Vergessenheit geratenen Lage oberhalb von Neustadt an der Weinstraße. Der Weinberg kam 2017 nach Jahren konventionellster Bewirtschaftung durch Tausch zu den Christmanns. Direkt folgte die Umstellung auf Biodynamie. Mehrere Jahre wurde der Wein als *VDP.Ortswein* unter dem Namen *Neustadt V.* abgefüllt. Der Boden besteht aus vor mehr als 200 Millionen Jahren entstandenem Muschelkalk. Der Weinberg fällt mit einer Neigung von bis zu 50 % recht steil nach Süden ab und liegt bis zu 260 Meter hoch. Die Erträge liegen hier bei nur 40 hl/ha, sodass die Trauben eine optimale Geschmacksfülle erreichen können. Der Saft stand einige Stunden auf der Maische, wurde spontan und recht warm vergoren und im großen Doppelstückfass ausgebaut.

## Farbe

Platin

## Nase

Der *2010er Vogelsang* ist ein energiegeladener, gleichzeitig dunkler, kühler, zitrischer und jodiger Wein, der einige Noten von Jasmin tee, Limetten und Zitronen aufblitzen lässt, die sich mit frisch gepflückten Gartenkräutern, blondem Tabak, grünem Apfel und etwas Rauch vermischen. Das wirkt in hohem Maße pur, klar, ja kristallin.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt das *Große Gewächs* extrem straff und sehnig, ja geradezu streng mit erhobenem Zeigefinger: „Öffne mich nicht zu früh, gib mir Zeit und Du wirst belohnt werden!“ Alle Anlagen für die kommende Größe kann man allerdings schon erkennen. Da ist der immense Druck, den eine packende, mächtige und gleichzeitig ganz kristalline Säure in den Wein bringt. Da ist ein leichtes, formendes Extrakt, da ist die elektrisierende Mineralität und die schiere Länge. Hier passiert schon sehr viel, wirkt dabei kühl, fest und wild in der Gesteins-, Tabaks- und Kräuteraromatik. Wenn sich das alles mal gefunden hat, wird das ein machtvoller Wein werden.