

 **Odinstal**

Riesling Buntsandstein

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020299

 Riesling

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Zucchiniudeln mit geriebenem Blumenkohl und

Kräuteröl

(Gemüse & Vegetarisch)

Sushi-Rolle von Quinoa, grünem Spargel und

geräucherter Forelle

(Fisch)

Artischockensuppe mit Estragon und Macis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.12.2023

Info:

2021 war in vielerlei Hinsicht ein Jahr der Extreme. Die vielen Niederschläge und der dadurch resultierende Einfluss der Peronospora haben enorme Einbußen hinterlassen. Die Ernte Anfang November brachte Einbußen von bis zu 40% im Vergleich zu normalen Jahrgängen zutage.

Dem Namen nach wächst der Riesling auf Buntsandstein und entstammt zwei Parzellen, die 1978 und 1983 angelegt wurden.

Der Riesling wurde im Edelstahltank vergoren. 5% ganze Trauben sorgen für Struktur und einen Hauch mehr Andreas Schumann. Nach 9 Monaten wurden die Partien verschnitten und dürfen weitere 13 Monate bis zur Füllung im Stahltank auf der Vollhefe und ohne Zugabe von Schwefel ruhen. Kurz vor der Füllung wurde im August 2023 leicht geschwefelt und ohne Filtration schließlich gefüllt.

3,3 g/l Restzucker treffen auf 7,6 g/l Säure bei niedrigen 11,5 % Vol. Alkohol.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen

Nase:

Klare Aromensprache prägt diesen Riesling in der Nase. Grüner Tee, Zitronen und kalter Kräuterauszug bestimmen das Bild. Jasminblüte sowie etwas Margerite liegt sanft in der Luft.

Die Dichte und Länge des grünen Tees baut sich dann langsam auf. Abrieb von Zitrone und Bergamotte sorgt für eine herbe Frische. Ganz zart sind frische Erbsen und Fenchel zu erkennen. Dahinter bildet sich dann eine Wand aus etherischen Komponenten. Zitronenthymian, Minze, Melisse und Zitronengras wirken neben Petersilie und Kerbel enorm präsent. Ein Hauch von Zesten der Zitrusfrüchte ergibt sich später in einer zweiten Welle erneut.

Gaumen:

Buntsandstein Riesling aus 2021 wirkt rassig und hat enorm viel Zug am Gaumen. Adstringierend, erfrischend und mit reichlich kühlen Elementen ist er versehen. Er weist auf der anderen Seite auch eine herbe, bittere Seite auf, die sich wunderbar mit der präsenten Säurestruktur duelliert. Die etherischen Nuancen prägen das Aromenbild deutlich. Von der Haptik kommt hier aber fast eher Earl Grey-Tee statt des Grüntees zur Geltung. Gerbstoffe und Phenole verleihen dem Leichtgewicht reichlich Dichte und Struktur.