

 **Odinstal**

Riesling Muschelkalk

 2020, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020266

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Kürbiscarpaccio mit Grapefruitsauce und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln auf Orangen-Wakame-Salat

(Meeresfrüchte)

Im Salzteig gegerate Dorade mit Zitrus-Ricotta-

Polenta

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 15.10.2022

Information zum Wein:

Gewachsen auf einer der höchsten Rebflächen der Region. Dieser 1996 gepflanzte Weinberg liegt direkt vor dem Haus und ist leicht nach Osten geneigt. Der Kalkboden hat eine optimale Wasser- und Nährstoffverfügbarkeit. Von Hand geerntet. 1.517 Flaschen 0,75l, 60 Flaschen 1,5l, 12 Flaschen 3 Liter, 6 Flaschen 6l.

Farbe:

Helles und elegantes Goldgelb.

Nase:

Der 2020er Riesling Muschelkalk zeigt sich äußerst spannend mit viel Terroir und einer sehr individuellen Aromatik, weg von jeglicher vordergründiger Frucht. Apfel und Apfelschale vereinen sich mit Lindenblüte, Weinhefe, Noten von Mandeln. Mit Sauerstoff treten Grapefruit und herb-frische Kräuternoten aufs Parkett. Ein Riesling der bereits in der Nase äußerst präzise, erfrischend und kühl anmutet.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig und äußerst animierend, der Speichel beginnt sofort zu fließen, deutlich salzige Noten vereinen sich mit Zitrone, begleitet wird das Ganze von einer saftigen Pfirsichfrucht. Das Ende bildet ein wunderschön animierender Nachhall, der von feinem Gerbstoff geprägt ist. Großartiger Wein und Essensbegleiter!
Unbedingt dekantieren. Bereitet besondere Freude nach zweitägiger Öffnung.