Christmann

Gimmeldinger Meerspinne Riesling Grosses Gewächs

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015202

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Geflämmter Zander mit frischem Spinat und Meerrettich (Fisch)

Kalbsbries mit Mais und Haselnüssen (Fleisch)

Pfifferlings-Maultaschen mit frischem Sommertrüffel (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.10.2025

Information um Wein
Die *Meerspinne* wurde aus dem Gimmeldinger Mandelgarten extrahiert. Der Name ist der eines alten Gewanns, das bessere Weine hervorbringt als der übrige Mandelgarten, weshalb die *Meerspinne* als *Großes Gewächs* deklariert wird und der übrige Mandelgarten als *Erste Lage*. Die Lage Meerspinne verfügt über einen Kalk- und Buntsandstein-Mergel-Oberboden auf massivem Kalkunterboden. Die Erträge liegen hier in der Regel bei nur 40 hl/ha, sodass die Trauben eine optimale Geschmacksfülle erreichen. Die Ganztrauben wurden eingemaischt und dann nach einer verlängerten Maischestandzeit langsam gepresst. Nach der warmen, spontanen Gärung reifte der Wein bis zur Abfüllung auf der Hefe im großen Fuder.
Farbe
helles Strohgelb

Nase
Die *Gimmeldinger Meerspinne* ist ein puristischstes Großes Gewächs von Christmann – und so ist es auch im Jahrgang 2024. Der Riesling präsentiert sich mit deutlichen Noten von nassem Stein und Petrichor, zerstoßenen Austernschalen, etwas Rauch und Kräutern sowie Salzzitrone, Schalen von Limequats, aber auch Birne, Apfel und etwas Mandelgebäck.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein Großes Gewächs mit großer Finesse. Es wirkt zwar puristisch, aber nicht karg, sondern fein und elegant, gleichzeitig zupackend und elektrisierend mit großer Energie und einer tänzelnden Frucht, klarer Säure, Salz und pikanten, mundwässernden Noten, die ein wenig an Ingwer erinnern. Ein Riesling mit großer Spannung.