Christmann

Gimmeldinger Biengarten Spätburgunder VDP Erste Lage

2021, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912015175

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Selleriesteaks mit Petersilien-Pesto und gepufftem Dinkel

(Gemüse & Vegetarisch)

Warmer Salat aus Auberginen, Tomaten und Pinienkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tagliatelle mit Radicchio und Zitrone

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2024

Info:

Der Biengarten im Gimmeldingen ist eine VDP. Erste Lage. Die Lage streckt sich über steile Terrassen und Hänge von Gimmeldingen nach Königsbach entlang des Waldrandes. Die Lage ist geschützt vor kalten Winden durch eine leichte Mulde. Im Boden findet man tertiären Kalkmergel und die Lage steht auf dem gleichen Kalkriff wie die VDP.Große Lage Idig und Ölberg. Die alten Reben wurden in 1982 gepflanzt und tragen nur wenige Trauben, die sehr lockerbeerig hängen.
Familie Christmann besitzt 1,1ha, die nach Ost bzw. Ostsüd orientiert sind bei 10% Gefälle.
Gelesen wurde am 21.9.2021. Spontan vergoren mit 10% ganzen Trauben. Mit einem Anteil von 10% neuem Holz wurde bis Februar 2022 im Barrique ausgebaut und im Mai 2023 schließlich gefüllt.

Farbe:

Dunkel leuchtendes Kirschrot mit heller werdendem Rand

Nase:

Der Spätburgunder aus der VDP.Erste Lage Gimmeldinger Biengarten starte sehr ambivalent. Dunkel und hell. Leicht anmutend und doch voller Tiefe scheinend. Walderdbeeren sowie Süß- und Sauerkirschen zugleich. Auch Maulbeere, Himbeere sowie Holunderbeere sind hier zu entdecken. All seien Frucht ist jedoch (noch) unter einem dunklen, floralen Schleier eingehüllt. Hinter dem Schleier lassen sich würzige Aromen aller Farben erkennen. Nelke, Pfeffer, Wacholder und Piment sind leise und zurückhaltend. Er weist herbe, nussige Merkmale auf. Erdig und tiefgründig in Form von Waldboden, roter Erde und etwas Kreide. Seine Kräuterwürze ist noch sehr subtil und zurückhaltend.

Gaumen:

Seidig und zart fließt er über die Lippen. Direkt setzt dann sein unfassbarer Säuredruck ein. Das schiebt mächtig voran. Bei hoher Adstringenz bleibt hier kein Glas lange gefüllt. Er generiert einen unfassbaren Trinkfluss. Dabei schwankt dieser Spätburgunder von Christmann zwischen Saftigkeit und völlig konträren kargen Elementen. Seine Frucht zeigt sich nun viel dunkler und vermählt sich mit den floralen Aromen. In einem gebündelten Strahl brechen sie gemeinsam auf, um den Gaumen zu erobern. Im Abgang erinnert er an frisch gebrochene Äste, die saftig grün duften und doch ihre holzige Natur nicht verleugnen. Oder einfach die Verbindung von leicht rauchigen Akzenten mit reichlich Frucht und leichter

Kräuterfrische.