Odinstal

Weissburgunder 350 N.N.

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020326

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:	11,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Rochenflügel mit erhitzten Zitronenpilzen und Wildkräutersalat

Quinoa Bowl mit Avocado, gerösteten Erdnüssen und Seidentofu

Zitronenhähnchen marokkanischer Art mit Couscous und Tajin

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.01.2025

Info:

Die Weißburgunder stehen auf gleich drei Bodenformationen auf Odinstal: Keuper, Buntsandstein und Basalt auf 350 Höhenmetern. Die Reben wurden dort im Jahr 1988 und 2004 ausgebracht.

Vom 21. bis 28. September wurde hier gelesen und im Edelstahltank vergoren. 5% wurde dabei in ganzen Trauben verarbeitet. Der Most und später Wein durften sieben Monate auf der Vollhefe reifen. Vor der Abfüllung wurde leicht filtriert und eine geringe Menge von 56mg/l Schwefel eingestellt.

Farbe:

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen und hellem Rand

Nase:

Hefe und Oxidation sind zunächst auf angenehme deutlich zu erkennen. Dies lässt Rückschlüsse zu, dass der Wein sowohl eine gesunde Mostoxidation erfahren hat als auch lange auf der Hefe reifen durfte. Ruhe und Zeit sind seit Anbeginn Stilmittel von Andreas Schumann. Ein kompakter nussiger Ton ergibt sich dadurch. Walnüsse, in Form von grünen Früchten als auch er Schale, Paranüsse und Mandel. Butterscotch und Hefegebäck zeugen von der langen Reife auf der Hefe. Salzkaramell und Tarte Tatin. Kandierte Quitte und Ingwer. Enorm vielschichtige Aromatik. Heimische Früchte als auch Exotik zugleich. Dies mündet in gegrillter Ananas. Abrieb von Limette und Blutorangensaft runden ihn lebendig ab. Ein Hauch Kurkuma und Sternanis mischen sich darunter. Fenchelsaat und getrocknete Kräuter in Form von Oregano sowie Salbei und Thymian sorgen für eine tiefgründige, etherische Nuance.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt sich der Weißburgunder aus den höheren Lagen der Pfalz stoffig und druckvoll. Er ist kernig und kompakt mit einer adstringierenden Säure als Kontrast. Die Frucht zeigt sich sehr verhalten. In Ansätzen zeigen sich kandierte und gedörrte Früchte. Dagegen dominieren die getrockneten Kräuter aus der Nase. Viel spannender

ist seine Haptik. Bei einem schlanken Mundgefühl und voller Leichtigkeit gelingt es ihm viel Säuredruck aufzubauen. Der Weissburgunder kommt dabei völlig ohne Schmelz aus und ist eher karg einzustufen. Sein Verlauf dagegen ist vertikal und enorm in die Länge gestreckt. Großartig. Im Nachhall wirkt dann wieder seien nussige Seite auf uns ein.