Odinstal

Riesling 120 N.N.

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020330

Riesling

Alkoholgehalt:	11,0 %
Gesamtsäure:	7.1 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Quinoa-Bratlinge mit Gurken-Raita

Saiblings-Tartar mit Pistazienkernen, roten Zwiebeln und frischer Minze

Sellerie-Carpaccio mit gerösteten Mandeln und Petersilien-Pesto

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.01.2025

Info:

Der Riesling wächst auf Sand, Ton und Kies. Die Reben hier wurden bereits 1988 bestockt. Bereits am 10. September begann hier die Ernte. Gärung und Ausbau finden komplett im Edelstahl statt. 5% der Menge werden in ganzen Trauben verarbeitet. Die malolaktische Gärung erfolgt selbstredend auch in diesem Gebinde. Bis in den August hinein konnte der Wein auf der Vollhefe heranreifen. Bei wirklichen knackigen 0,3g/l Restzucker bei 7,1g/l Säure verspricht er kargen, puristischen Riesling-Genuss. Der Alkohol ist grandios niedrig bei 10,92% Vol. sowie ebenso niedrigen 35mg/l Schwefel.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit leichter Trübung und hellen Reflexen

Nase:

Der Riesling ist getragen von Aromen getrockneter Gräser und Kräuter. Wildblumenwiesen, Heu sowie Wildkräuter und Majoran stechen dabei hervor. Er schwankt zwischen fruchtigen-floralen und nussig-oxidativen Nuancen. Gehackte Mandeln und Hefegebäck ragen dabei heraus. Warme Quitte, kandierter Ingwer, gegrillte Ananas und Pfirsich bilden eine zumindest in Teilen sehr ungewöhnliche Riesling-Frucht. Er zeigt sich dabei sehr puristisch, reduktiv und natürlich. Die Gäraromatik samt Hefekontakt sowie eine bewusste Oxidation des Mostes ist hier sensorisch zu erkennen. Der Wein ruht absolut dabei in sich und strahlt dies enorm erhaben und langwierig aus.

Gaumen:

Diese Eindrücke unterstreicht er für uns mit dem ersten Schluck. Der Riesling 120 N.N. aus 2023 steht füllig und druckvoll im Glas. Er ist stoffig und auf angenehme Weise fordernd. Seine Phenolstruktur bildet dabei den roten Faden. Die Säure dahinter ist pro-aktiv und fördert durch Kontrast die hefigen, nussigen Aromen. Gleichzeitig ordnet sich die Säure auch dem phenolischen Eindruck unter. Die Frucht bleibt im Hintergrund, während seine etherische Seite in den Vordergrund tritt. Gartenminze, Melisse und

Zitronenthymian neben Zitronengras kommen dadurch zur Geltung. Trotz aller Struktur und Haptik sorgt dies für Frische.