Odinstal

Weissburgunder GG, Monopol

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020376

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt belüften und aus großen Gläsern genießen.

Feta zart karamellisiert mit schwarzen Walnüssen, Orangen und wilder Minze (vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Topinambur, geröstetem Buchweizen und eingelegten Trauben

Steinbutt, gerösteter Blumenkohl, Beurre Blanc und Kapern

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.10.2026

Information zum Wein:

Dieser Weinberg ist der am nächsten liegende zum alten Basalt-Bruch. Er hat nur eine geringe Bodenauflage über dem leicht nach Norden geneigten, felsigen Untergrund. Hohe Reife und geringe Erträge geben Substanz, der anteilige Ausbau im gebrauchten Eichenfass fördert die Struktur und ein Anteil Trauben in der Gärung hält den Wein kompakt. Die Lese erfolgte von Hand.

1707 Flaschen 0,75l, 60 1,5l Flaschen, 12 3 Liter Flaschen, 6 9 Liter Flaschen.

Farbe:

Mittleres Goldgelb.

Nase:

Die feine Nase wird bestimmt von hefiger Frische, feiner Mineralität und dezenter Frucht, er öffnet sich erst nach dem Umfüllen in die Karaffe und mehrstündiger Belüftung. Seine Frucht ist fein und dezent, Sie erinnert an Quitte, Birne, Zitronenabrieb, Verveine und ganz dezent lässt sie den äußerst gekonnten Holzeinsatz in Form von gerösteten Haselnüssen und feinem hellem Leder durchblicken. Ein äußerst stimmiger Auftakt voller Eleganz und Grandezza.

Gaumen:

Nimmt man den 2024er Weißburgunder Odinstal Monopol GG auf die Zunge, erfreut man sich an seiner feinen fruchtigen Art, der salinen und mineralischen Struktur und dem nussigen Nachhall, der von einer frischen Zitrusnote begleitet wird. Top Essensbegleiter und ein Wein, der mit weiterer Reife seinen burgundischen Charakter noch intensivieren wird.