

 **Odinstal**

Auxerrois 350 N.N.

 2022, 1500 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020281

 Auxerrois

Alkoholgehalt: 1.150,0 %

Restsüße: 5 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Bratapfel mit Rosinen, Marzipan und gehackten

Mandeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Schweinefilet-Medallions mit Wirsing und Calvados-

Jus

(Fleisch)

Backfisch vom Kabeljau mit Kartoffel-Gurken-Salat

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.11.2023

Info:

Der Auxerrois wächst auf 350 Höhenmetern auf Basaltgestein. 70% werden im Stahltank vergoren. Die verbleibenden 30% in gebrauchten Tonneaus aus Pfälzer Eiche. 10% der gesamten Menge wurden als ganze Trauben in den gärenden Most gegeben und dort für 9 Monate belassen, um ihm diese Gerbstoffe zu vermitteln, aber auch in ein kompaktes Gerüst zu drängen.

In diesem für Odinstal untypisch nicht 100% trockenen Jahrgang war dies ein probates Mittel für Andreas Schumann, um den Charakter und Stil von Odinstal zu wahren.

Farbe:

Leuchtendes, blasses Zitronengelb mit zartorangefarbenen Reflexen

Nase:

Der 2022er Auxerrois N.N. duftet herrlich nussig und nach reifem Kernobst. Bratapfel mit Marzipan und Rosinen kommt mir direkt in den Sinn. Geröstete Mandeln, gehackte Walnüsse und Paranüsse sind deutlich zu erkennen. Karamellierte Quitte, gebackene Birne sowie reifer roter Apfel bilden seine Basis. Tarte Tatin, gedeckter Birnenkuchen und Mürbeteig ergänzen diese Noten sehr gelungen. Im Hintergrund schwirren Apfel- und Kirschblüte und sorgen für viel Filigranität. Getrocknete Kräuter in Form von Salbei, Oregano und Majoran sorgen für eine gewisse Würze.

Gaumen:

Vom ersten Schluck an gibt er klar die Marschrichtung vor. Er wirkt in sich ruhend und kompakt aufgebaut. Eine feine Phenolik prägt ihn strukturell und die angenehme Nuance der bewussten Oxidation bringt auch am Gaumen die nussigen, teigigen Aromen wieder hervor. Die Säure ist taktgebend, aber nie dominierend. Die Frucht spielt nur eine untergeordnete Rolle, dafür sind die anderen Aromen zu forsch. Enorm abwechslungsreich am Gaumen. Die Bitterstoffe sind wohl dosiert und kurbeln den Durst deutlich an. Die Tarte Tatin ist im Nachhall noch minutenlang wahrzunehmen.