Christmann

IDIG Königsbach Riesling Grosses Gewächs

2023, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912015189

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Steinbutt aus der Salzkruste mit Frühlingslauch und Sauce Béarnaise (Fisch)

Hummer mit einer Reduktion aus Kapstachelbeeren (Meeresfrüchte)

In Salz gebackene Beeten mit Nussbuttermayonnaise (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.08.2024

Information um Wein
Die Lage Idig ist das Kernstück des Weinguts Christmann. Erstmals im 14. Jahrhundert erwähnt, ist sie bis heute eine ungeteilte, vier Hektar große Monopollage. Der Hang fällt steil nach Südsüdost ab und ist geprägt von einem massiven Kalkunterboden sowie einer Terra-Fusca-Kalkgeröllauflage mit Buntsandsteingeröll und Basalt. Der Idig kann sicher zu den wenigen wirklichen Grand-Cru-Lagen gezählt werden, die Deutschland zu bieten hat. Der Saft stand einige Stunden auf der Maische, wurde spontan und recht warm vergoren und im großen Doppelstückfass ausgebaut.

Farbe
Platin

Nase
Der 2023er *Königsbach Idig* wirkt auf mich deutlich offener als 2021 oder 2022. Er präsentiert sich von Beginn an kühl, kreidig, kräuter- und dann zunhmend blütenduftig mit einer feinen weißfleischigen Frucht. Darüber liegt eine leichte Reduktion, darunter eine Melange aus Bergamotte, einer Limette, die mit Luft immer mehr zur Zitrone wird, etwas Quitte und Aprikose.

Gaumen
Am Gaumen besitzt der *Idig* viel Spiel, ist saftig, hell, steinig und leicht zestig, aber auch hier ungewöhnlich charmant und offen. Schließlich wirkt er zunehmend elektrisierend mit angenehmer Festigkeit und großer Länge, salziger Mineralität und einer packenden Frische und Säure von Zitronen. Es ist ein Wein von großer Konzentration, der sie aber luftig-leicht verpackt. Was für ein ungewöhnlich jugendlich charmanter Idig und was für ein großer Wein!