Odinstal

Riesling 120 N.N.

2022, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

9912020293

Riesling

Alkoholgehalt: 9,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Spinatknödel in Buttermilchsauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Gurkenkaltschale mit Eismeergarnelen und Crème Fraîche

(Meeresfrüchte)

Herbstsalat mit Rotkohl, Apfel und gerösteten Zwiebeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 10.12.2023

Info:

Der Riesling 120 N.N. steht im Kontrast zu der limitierten Herkunft auf Odinstal. Die Reben stehen im Rheintal auf sandigen und lehmigen Böden. Alles wurde im Edelstahl vergoren, lediglich 5% ganze Trauben wurden zugefügt, ein Stilmittel, auf das Andreas Schumann häufiger zurückgreift.
Er weist enorm schlanke 9,5% Vol. Alkohol auf. Ein wahres Leichtgewicht. Bei unter 1g/l Restzucker und knackigen 7,2 g/l Säure sind das attraktive Werte für fortgeschrittene Weingenießer. Die Ursache sind die enormen Niederschläge dort im September 2022. Ganze 110l hat es dort Ende September je m^2 geregnet, so dass die Trauben vollgesogen waren. Die Selektionierung stellte einen enorm hohen Aufwand dar, denn alle reifen Trauben faulten weg.

Im August durch Zellulose gefiltert und leicht geschwefelt vor der Abfüllung.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Wild und ungestüm wirkt er zunächst. Zutraulich, aber etwas schüchtern zugleich. In der Nase schwankt er zwischen ungewöhnlichen gelben sowie grünen Aromen. Fenchelpollen, etwas Ingwerhonig und kandierter Ingwer. Unreife Papaya sowie frisch aufgeschnittene Khaki. Limone, Bergamotte sowie Kaffir-Limette sorgen dann für eine herbe, erfrischende Komponente. Saatgut von Koriander und Fenchel. ein Hauch frische Erbse und Artischocke liegt in der Luft. Brennessel, Zitronenthymian, Minze und Melisse sorgen dann für eine brachiale Kräuterfrische.

Gaumen:

Und die genau diese Frische behält er bei. Enorm leichtfüßig ist er unterwegs, aber mit Struktur und sanfter Haptik. Die Phenole tragen ordentlich zum Erfolg bei. Bitterstoffe sind hier so wichtig und fordern die zarte Frucht immer wieder heraus. Die Kräuterfrische mit all ihren kühlenden Elementen prägt das Mundbild minutenlang. Nie Eisbonbon, immer eher frischer Kräuterauszug. Er ist so schlank und rassig, dass hier kein Auge trocken bleibt. Irre Spannung und Präzision, ohne etwas vermissen zu lassen.