Christmann

Vogelsang Neustadt Riesling Grosses Gewächs

2022, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015158

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Suppe von Zuckerschoten und Radieschen mit Brotchip

(Gemüse & Vegetarisch)

Ceviche vom Kabeljau mit Zitrone, Meersalz und Olivenöl

(Fisch)

Törtchen von Kürbis und Garnele und Limonen-Buttersauce

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.11.2023

Informationen zum Wein:
Im 19. und frühen 20. Jahrhundert an den bayerischen Königshof geliefert und in der Dichtung besungen, ist der Neustadter Vogelsang als Lage, aufgrund der Spekulation auf Bauland, in Vergessenheit geraten. Die großartige Natur und die deshalb erfolgte Unterschutzstellung verhinderten die Baupläne. So kam der Weinberg 2017 in die Hände von Christmanns. Eines der spannendsten Projekte seit vielen Jahren in der Pfalz und weit darüber hinaus. Der Boden besteht aus mehr als 200 Millionen Jahre altem Muschelkalk, der beim Einbruch des Oberrheingrabens an die Oberfläche gelangt ist und an der Mittelhaardt in dieser Form einzigartig ist. Der Weinberg fällt mit einer Neigung von bis zu 50% recht steil nach Süden ab. Aufgrund seiner Lage im Ausgang des Neustadter Tals, in bis zu 260 m Höhe, ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für viel Spannung im Wein sorgen.

Informationen zum Ausbau:
100% selektive Handlese in kleine Kisten, Spontangärung im großen Holzfass.

Farbe:
Helles Goldgelb mit zarten grünen Reflexen

Nase:
Der 2022er Vogelsang Große Lage zeigt sich frisch, facettenreich und mit vollem mineralischen Ausdruck. Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, grüner Birne und frischen Kräutern. Untermauert von einer intensiven Mineralität und kühlen, steinigen Note. Ein Wein am Beginn seiner Entwicklung, der sich aufgrund seiner Jugendlichkeit noch sehr verschlossen zeigt, aber Großes erhoffen lässt.

Gaumen:
Gestochen scharf mit viel grüner Apfel und Zitrus am Gaumen, durchzogen von einer salzigen Spur animiert er aufs Feinste. Ein Wein, der kokettiert und zum Trinken animiert, frische und lebendige Gerichte sind Trumpf!
Wenn man ihn in seinem jugendlichen Stadium verkosten möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und nicht zu kalt in einem ausreichend großen Glas servieren.