Christmann

Gimmeldinger Meerspinne Riesling Grosses Gewächs

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015185

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

1. Tartelette mit Saiblingsrogen und -tatar, Zitrone und Myoga (Fisch)

2. Kaisergranat im Krustentiersud mit Koji- und Yuzu-Schaum (Meeresfrüchte)

3. Tarte vom weißen Spargel mit cremigem Spargelsorbet (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2024

Information um Wein
Die *Meerspinne* wurde aus dem Gimmeldinger Mandelgarten extrahiert. Der Name ist der eines alten Gewanns, das bessere Weine hervorbringt als der übrige Mandelgarten, weshalb die *Meerspinne* als *Großes Gewächs* deklariert wird und der übrige Mandelgarten als *Erste Lage*. Die Lage Meerspinne verfügt über einen Kalk- und Buntsandstein-Mergel-Oberboden auf massivem Kalkunterboden. Die Erträge liegen hier in der Regel bei nur 40 hl/ha, sodass die Trauben eine optimale Geschmacksfülle erreichen. Gelesen wurde am 16.9.2020. Die Ganztrauben wurden eingemaischt und dann nach einer Maischestandzeit von drei bis sechs Stunden langsam gepresst. Nach der Spontangärung – die Gärung dauerte bis zum 14.11.2020 – reifte der Wein bis zur Abfüllung auf Hefe und Feinhefe im Edelstahl und im großen klassischen Holzfass. Gefüllt wurde im Juli 2021.

Farbe
helles Platin

Nase
A. Christmanns *Gimmeldingen Meerspinne* ist für mich immer das puristischste der GGs von Christmann. Es wirkt rauchig, jodig, salzig, herb von Apfelschalen, steinig und leicht nussig. Dazu besitzt der Riesling aber auch eine charmante Seite mit Noten von Quitten und gelben Pflaumen, abgerundet mit Salzzitronen und etwas Verbene.

Gaumen
Am Gaumen ist dieser Wein zupackend und puristisch, zitrisch und steinig, allerdings auch verbunden mit einer feinen Extraktsüße, einem Hauch von saftigem Steinobst und einer seidigen Textur. Dabei bleibt das Würzige, das Salzige, Jodige und Sehnige durchaus bestehen. Ein tolles Spannungsfeld.