

 **Christmann**

# *Königsbacher Ölberg-Hart Riesling Grosses Gewächs*

 2020, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015118

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 8.1 g/l

## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Steinbeißer mit Blumenkohl in dreierlei Varianten,**

**Speck und Koriandersamen-Vinaigrette**

(Fisch)

**Kalbstatar mit Kohlrabi, gelben Tomaten und**

**geräucherter Beurre blanc**

(Fleisch)

**Spinat und Pfifferlinge mit Eigelb und Holunder**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.08.2021

Information um Wein

Als *Hart* bezeichnet man das Kernstück der Lage Ölberg in Königsbach rund um die Ölberg-Wegkapelle. Die Parzelle wurde im Jahr 2013 als *VDP.Grosse Lage* klassifiziert. Bis zu diesem Jahrgang kam der Versteigerungswein aus dem ältesten Teil des Gewanns. Nun haben auch die damals noch jüngeren Reben ein gutes Alter erreicht, sodass die Christmanns aus dem gesamten Gewann einen *Riesling GG* erzeugen können. Der Boden ist wie der des *Idig* von tertiärem Kalkmergel, der sogenannten Terra fusca, geprägt, die im Oberboden mit Buntsandsteingeröll vermischt ist. Der Riesling wurde am 17.9.2020 mit 40 hl/ha gelesen. Er stand zwischen drei und sechs Stunden auf der Maische, wurde spontan bis zum 15.11. vergoren und im großen Doppelstückfass ausgebaut. Gefüllt wurde im Juli 2021.

Farbe

Platin

Nase

Der *2020er Ölberg-Hart* ruht ebenso in sich wie der *Idig*. Er wirkt frisch und saftig mit heller, leichter Pfirsich- und Aprikosenfrucht, ein wenig Rauch, Grafit und Feuerstein.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der Wein im ersten Moment etwas runder und wärmer, dann aber herb, steinig, leicht jodig, zitrisch mit Säure und Druck am Gaumen, was die Christmann'schen Weine schon jetzt sehr stimmig und klar wirken lässt.