

 **Christmann**

# *Königsbacher IDIG Riesling* *Grosses Gewächs*

 2022, 1500 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015165

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 12,00 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christina Hilker

**Kürbisgnocchi mit Rosmarin, Wildkräutersalat und**

**Waldhimbeerdressing**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Terrine von der Gänseleber mit Meersalz und**

**Brioche**

(Geflügel)

**Kalbsbries gebraten mit Risotto von weißem Trüffel**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 24.11.2023

## Informationen zum Wein:

Der Idig ist eine der vorzüglichsten Lagen der Pfalz. Durch den monopolartigen Besitz der Familie Christmann stellt er das Kernstück des Gutes dar. Die hier erzeugten Weine gehören zu den stilprägenden Weinen der Kategorie Großes Gewächs und werden Jahr für Jahr weltweit gefeiert. Als Hofkammergut der pfälzischen Kurfürsten wird unser damals hochherrschaftlicher Weinberg bereits im 14. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Die monopolartige Größe von 4 ha in bester Lage, eine absolute Besonderheit, ist auf den über 400 Jahre langen Besitz der Pfalzgrafen zurückzuführen. Der Weinberg fällt für Pfälzer Verhältnisse steil nach Südsüdost ab. Durch das Klausental strömt vom Stabenberg herab jedoch ständig ein sanfter Wind, der mit seiner trocknenden Wirkung die Trauben stets lange gesund hält. Der Idig ruht auf einem mächtigen Kalkfelsmassiv, das sich nach Einbruch des Oberrheingrabens im Tertiär aus Kalkablagerungen gebildet hat. Der Oberboden besteht aus Terra fusca, die aus Kalk und Ton entstanden ist. Im Oberboden findet man so unzählige Kalksteine, aber auch etwas Basalt, der vor etwa 150 Jahren aus dem Forster Pechsteinkopf durch die Familie von Buhl, den damaligen Besitzern, in den Weinberg gebracht wurde.

## Informationen zum Ausbau:

100% selektive Handlese in kleine Kisten, Spontangärung im großen Holzfass.

## Farbe:

Intensiv leuchtendes Goldgelb.

## Nase:

Der 2022er Königsbacher Idig Riesling Großes Gewächs zeigt sich im jugendlichen Stadium noch sehr verschlossen, deutlich wahrzunehmen in der Nase ist der Kalkboden auf dem er gewachsen ist. Man bekommt das Gefühl einen Hauch von Muschelschalen und Meeresbrise in der Nase zu verspüren, die sich nach längerer Öffnung mit ätherischen Zitrus- und Kräuternoten vermischen und dem eindringlichen Aroma von Lindenblüten und Akazie. Wie gewohnt fasziniert der Idig nach einem Tag der Öffnung mit subtilen Aromen, die an Waldhimbeere und Cassis erinnern.

## Gaumen:

Präzise und klar trifft er auf die Zunge mit vibrierender Säure und salziger Mineralität, eingebettet in ein dichtes Gerüst aus Frucht und Tiefgründigkeit. Ein Wein, der Zeit benötigt um sich in seiner ganzen Größe zu entfalten und dem man diese Zeit auch lassen sollte. Der Geduldige wird in ein paar Jahren mit einem Wein belohnt werden, der was Komplexität und Finesse angeht zu den großen Weißweinen der Welt zählen wird. Ein echtes Monument von einem großen Riesling aus der Pfalz, aus Deutschland und der Welt! Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und nicht zu kalt in einem ausreichend großen Glas servieren.