Christmann

Ölberg-Hart Königsbach Riesling Grosses Gewächs

2022, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015157

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Tofu geräuchert mit Wildkräutersalat

(Gemüse & Vegetarisch)

Seeteufel im Speckmantel auf Perlgraupen Risotto

(Fisch)

Hummer mit Estragon Butter, Zuckerschoten und Bandnudeln

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.11.2023

Informationen zum Wein:
Das Kernstück der Lage Ölberg, die Hart, liegt rund um die Ölberg-Wegkapelle und ist als VDP.Grosse Lage klassifiziert. Der Boden ist von sehr schwerem tertiärem Kalkmergel, der sogenannten Terra fusca geprägt. Im Oberboden ist sie mit Buntsandsteingeröll vermischt. Der Weinberg liegt hoch oben am Haardtrand, am Ausgang des Klausentals des Pfälzerwaldes. Hierdurch liegt er früh am Morgen in der Sonne, am Abend aber ebenso früh im Schatten der Berge und in einem nächtlichen kühlen Luftstrom aus dem Tal. Im Ölberg, im ältesten Teil der Gewann Hart, ist lange unser Versteigerungswein „Kapelle“ entstanden. Seit 2020 keltert das Weingut Christman aus der ganzen Gewann das VDP. Große Gewächs Ölberg-Hart.

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

Farbe:
Funkelndes Goldgelb.

Nase:
Der 2022er Königsbacher Ölberg präsentiert sich aufgrund seiner Jugendlichkeit zunächst noch etwas verschlossen, deutlich zu erkennen ist direkt seine vom Kalk geprägte intensive Mineralität. Mit etwas Sauerstoffkontakt gesellen sich fruchtige Aromen, die an Holzbirne, Apfel und Aprikose erinnern hinzu aber auch deutliche exotische Noten von Physalis, Mango, Ananas und Kiwi. Feine weiße Pfeffernoten, Koriander und Senfmehl runden das komplexe Aromen Spektrum ab.

Gaumen:
Kraftvoll und gehaltvoll gleitet er über die Zunge. Deutlich kommen hier die saftigen Fruchtnoten in Kombination mit einer salzig anmutenden Mineralität und Säure wieder zum Vorschein. Der lange Nachhall ist von einer anregenden Bitternote geprägt, die Appetit auf die Begleitung von gehaltvoller und aromaintensiver Küche macht.
Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus großen Gläsern genießen.