

 **Odinstal**

Weissburgunder 350 N.N.

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020287

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 11,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Buchweizen-Crêpes mit Brombeeren

(Gemüse & Vegetarisch)

Spinat-Gnocchi mit kandierten Zitronenzesten

(Gemüse & Vegetarisch)

In Buttermilch garte Schweineschulter mit Bulgur

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.12.2023

Info:

Dem Namen zufolge wächst dieser Weißburgunder auf 350 Höhenmetern. Drei der vier auf Odinstal vorzufindenden Bodentypen bilden die Grundlage für diesen Wein: Buntsandstein, Keuper und Basalt.

Der 2022er ist zu 100% im Stahltank vergoren. 5% ganze Trauben wurden für 9 Monate auf dem Most belassen. Dies gab ihm gerade in diesem etwas fülligeren Jahr die nötige Struktur. Die niedrigen 11.18% Vol. Alkohol treffen auf recht ausgeglichene Werte von Restzucker (7g/l) und Säure (6,8g/l).

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase:

Weißburgunder 350 N.N. aus dem Jahrgang 2022 duftet lautstark, wild und intensiv aus dem geschwungenen Josephinenhütte-Glas. Getrocknete Kräuter bestimmen diesen ersten Moment. Etwas Geduld legt dann Nashi-Birne, etwas gelben Apfel und weißen Pfirsich frei. Ein Hauch geröstete Mandeln und gehackte Haselnüsse sorgt für eine herbe, dunkle Komponente. Eine feine Reduktion ummantelt ihn dabei. Das verleiht ihm Würze und einen wilden Charakter. Im weiteren Verlauf werden dann noch Blüten von Apfel- und Mandelbäumen sowie reichlich Jasmin.

Gaumen:

Am Gaumen dann füllig und druckvoll. Dazu benötigt er weder Schmelz noch die Charakterzüge von neuem Holz. Er hat einen warmen, dichten Kern. Seine Werte von 7g/l Restzucker und 6,8g/l Säure balancieren sich sehr gut. Die hohe Säure nimmt ihm deutlich die Fruchtsüße und die Dichte. Auf der anderen Seite kommt die Säure auch sehr mild daher. Er wirkt etwas braver als vorangehende Jahrgänge, aber so ist eben die Natur. Und so ist auch Odinstal. Genau diese Eigenschaften eines Jahrgangs zuzulassen und den Wein nicht in ein vorgefertigtes Korsett zu drängen. Im Nachhall wirken die Frucht und florale Komponente wunderbar. Das „Nussige“ ist im heutigen Stadium nicht relevant.