

 **Odinstal**

Weissburgunder GG, Monopol

 2021, 6000 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020286

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Sauerbraten mit Selleriestampf

(Fleisch)

Wirsing-Pilz-Pfanne

(Gemüse & Vegetarisch)

Lachs mit Teeblatt-Kruste mit Kartoffel-Kräuter-

Püree

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.12.2023

Info:

In 2021 wurde Odinstal Monopol als VDP.Große Lage gefüllt. Das Rebmaterial stammt aus zwei Parzellen. 2004 wurde auf Basalt gepflanzt, bereits 1988 wurde der Weißburgunder auf Keuper angelegt.

95% wurden in gebrauchten Tonneaus aus Pfälzer Eiche vergoren. Lediglich 5% wurden für elf Monate auf der Maische vergoren. Und doch sorgen diese 5% für einen spürbaren Einfluss. Im August nach der Ernte wurde alles verschnitten und durfte ein weiteres Jahr auf der Vollhefe im Edelstahltank reifen. Kurz vor der Füllung wurde leicht geschwefelt und ohne Filtration abgefüllt.

Die 12,56% Vol. Alkohol treffen auf niedrige 0,5g/l Restzucker und knackige 6,1g/l Säure. Sein Reifepotenzial sollte enorm sein.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit leicht hellen Einschlüssen

Nase:

Ich muss direkt an Waffeln denken. Eine Kombination aus gebackenem Teig und heißem Fett. Brioche mit Salzbutter, warmer Zopf mit Mandeln und Rosinen.

Der 2021er Weißburgunder aus der Monopollage Odinstal ist der Premierenjahrgang. Nach dieser Exkursion in die Backkunst, weist er auch andere Attribute auf. Er duftet herrlich nach kandiertem und frischem Ingwer. Ein hauch Bratapfel mit Marzipan und Rosine liegt in der Luft. Karamellisierte Quitte sowie etwas Khaki ergänzen all dies. Aus der vegetabilen Ecke strömen langsam etwas Artischocke und Mais dazu. Nie aufdringlich, aber subtil präsent.

Gaumen:

Am Gaumen ist er dann enorm griffig. Wow. Das packt richtig zu. Er lebt von einer satten Phenolstruktur. Seine Frucht ist in der Mitte reif und satt. Das vermittelt ein großzügiges Gefühl.

Diese Wärme wird von seiner Struktur und der präsenten Säure dominiert. Die Säure tritt druckvoll, aber wohl dosiert auf. Seine Haptik, sein Mundgefühl, dieser Druck, diese

Adstringenz. Das ist ein sehr fortgeschrittener Schluck Weißburgunder. Wohl auch innerhalb des VDP und der Welt der Großen Gewächs ein sehr eigenständiger Stil Weißburgunder.

Zurecht nun ein Teil dieses Gütesiegels an Qualität. Voller Würze, Charakter und Länge. Seine reife Birnenfrucht mit all seinen Facetten haftet sich minutenlang am Gaumen an.