

 **Christmann**

# *Königsbacher Ölberg-Hart Riesling Grosses Gewächs*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015139

 Riesling

**Alkoholgehalt:** 1.250,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Mit Mirin gebeizter Lachs mit Zitrus und Koriander**

(Fisch)

**Glasiertes Presa vom Ibérico mit Zuckerschoten**

**und Pimientos de Padrón**

(Fleisch)

**Spinat und Pfifferlinge mit Eigelb und Holunder**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2022

## 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 Saft stand einige Stunden auf der Maische, wurde spontan und recht warm vergoren und im großen Doppelstückfass ausgebaut.

## Farbe

Platin

## Nase

Wenn man so will, dann liegt der *2021er Ölberg-Hart* charakterlich zwischen *Idig* und *Vogelsang*. Alle drei Weine sind betont steinig, der Ölberg aber wirkt dunkler und etwas rauchiger als der *Idig*, hat aber mehr Frucht als der *Vogelsang*. Verbene, Minze und Riedgras treffen auf Limetten, Zitronen und Mirabellen. Dazu gibt es ein wenig Grafit und Kalk.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Ölberg-Hart* zunächst sehr jodig und herb mit viel Zitrone und Zitrusabrieb, zerstoßenem Gestein und Kräuternoten. Der Charme dieses Weines blitzt aktuell auf in einer leichten Cremigkeit und einer feinen Extraktsüße. Der Rest ist Druck, Spannung und Mineralität mit hoher Intensität.