## Christmann

# *Ruppertsberger Reiterpfad Riesling VDP Erste Lage*

**2023, 750 ml**

**Deutschland, Pfalz**

**9912015184**

**Riesling**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gedämpfter Wolfsbarsch mit Langkornreis und Kräuter-Nage

Roastbeef mit Sauce Remoulade und Pellkartoffeln

Sellerie aus dem Ofen mit gehobelten Champignons, Nussbutter und Semmelbröseln

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.03.2025

**Info:**

Das Jahr 2023 war lange dankbar und voller schönen Wetterperioden. Der lang ersehnte Regen im Juli und August sollte später zum Risiko werden. Die Trauben nahmen so viel Wasser auf, dass sie drohten zu platzen und eben dann der Fäulnis ausgesetzt wären. Pünktlich zu Lesebeginn setzte dann Anfang September eine lange Schönwetterphase ein, ein goldener Spätsommer, so dass hier alles gut verlief. Per Hand wurde aussortiert. Die Ergebnisse waren großartig. Die Lage Reiterpad in Ruppertsberg wurde am 24. September gelesen, abgefüllt wurde im Juli 2024.

Die Lage Reiterpfad umfasst knapp 60ha mit einem leichten Gefälle nach Ost-Südost. Diese Terrassen-förmige Lage hat sich über Jahrtausende aus dem Buntsandsteingeröll des Haardtgebirges gebildet. Die Besonnungszeiten sind dank der Exposition lang und gut über den tag verteilt. Die Großen Gewächse aus der Lage entstammen kleineren Parzellen, die näher am Waldrand liegen und kühler sind.

Die Reben dort wurden 1992 gepflanzt. Die spontane Gärung und der Ausbau finden sowohl in großen, neutralen Holzfässern als auch im Edelstahltank statt.

**Farbe:**

Leuchtendes Strohgelb mit hellen und grünen Reflexen

**Nase:**

Der Riesling aus der Lage Reiterpfad in Ruppertsberg duftet herrlich nach Buntsandstein und Steinobst. Er riecht nach Pfalz sowie einem geradlinigen und kühlen Typus Riesling. Weißer Pfirsich, Nashi-Birne und Aprikose sind dabei hervorzuheben. Ein Hauch weiße Johannisbeere und fast unreife Himbeere treten in Erscheinung. Unterlegt wird die Frucht von kaltem Rauch und feuchtem Gestein. Linear und geradlinig. Kreidig und puristisch. Brennnessel, Kaffir-Limettenblätter sowie der Abrieb von Bergamotte kommen hinzu. Melisse, Zitronenthymian und Koriander sorgen für die nötige Frische. Saat von Fenchel sowie Kerbel unterstreichen diese sehr gelungen.

**Gaumen:**

Am Gaumen baut er sich dich und satt auf. Er ist großzügig und ausladend. Die Fruchtkonzentration vermittelt keine Schwere, dafür intensive Frucht. Kernig, markant, knackig und herb. Die Bitterstoffe bleiben dabei elementar. Er sorgt für hohe Trinkanimation. Er bündelt die Frucht zart und hell in einem filigranen Strahl. Innerhalb dieses Kontexts kann durchaus Druck aufgebaut werden. Voller Finesse zieht er schnurstracks bis zum Nachhall durch. Dort erst treten die herbalen Aromen der Nase wieder in Erscheinung. Und dort in intensiver Form….