Odinstal

Gewürztraminer 350 N.N.

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020329

Gewürztraminer

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	3 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Kürbissüppchen mit Ricotta-Ravioli

Terrine von Kaninchen und Gänseleber mit Petersiliencreme und Birnenkompott

Geräucherter Aal mit Rührei auf Pumpernickel

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 26.01.2025

Info:

Der Gewürztraminer bei Odinstal wächst auf Basalt in 350 Höhe. Die Rebstöcke wurden dort im Jahr 2004 gesetzt.

Vom 14. bis 16. September wurde hier gelesen und Edelstahltank vergoren. Satte 80% wurden in ganzen Trauben verarbeitet und abgepresst. Das verbleibende Fünftel wurde auch auf der Maische vergoren. Alkoholische als auch malolaktische Gärung finden hier nacheinander im Stahltank statt. Das Ergebnis spricht für sich selbst. Bei niedrigen 28mg/l wurde der Schwefel eingestellt.

Farbe:

Auffällig hell leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen Einschlüssen

Nase:

Der Gewürztraminer 350 N.N. duftet so herrlich subtil, dass man zunächst aufmerksam die Flasche beäugt, um sicher zu gehen, sich nicht vergriffen zu haben. Seien herbale Frische und Intensität ist so bahnbrechend und wegweisend. Doch wer suchet, der findet. Und so lässt sich auch hier zart im Hintergrund die Blüte von Rose sowie Rosenwasser ausmachen. Gepaart mit reichlicher floraler, aber sehr zarter Eleganz. Viel deutlicher ist er aber von der Reduktion gezeichnet. Diese lässt ihn noch etwas im Mysterium verweilen. Anklänge von hellem und gelbem Kernobst in allen erdenklichen Reifestufen lassen sich erkennen. Kräuter heimischer Provenienz tauchen sowohl getrocknet als auch frisch geschnitten auf. Ein sehr einladendes Glas Wein steht vor mir.

Gaumen:

Ein typischer Odinstal-Wein. Ein untypischer Gewürztraminer. Bei niedrigem Alkohol und hohem Säuredruck sind wir weit entfernt von Alsace oder Südtirol. Ein ehrlicher Wein voller Charakter und Herkunft. Er lässt einem förmlich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Seine Säure steht ungewöhnlich hoch und bringt knackige Momente

mit sich. Das führt zu hoher Trinkanimation und viel Finesse. Am Gaumen taucht bis auf frisch geschnittene Nashi-Birne relativ wenig Frucht auf. Die herbale Frische ist dafür umso angenehmer und belebender.

Und ja, auch hier lässt sich wieder hinten raus das duftige, charmante der Rebsorte wahrnehmen. Aber eben auf die subtilste Möglichkeit.