Odinstal

Riesling Muschelkalk

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020360

Riesling

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	12 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Linsen Dal

Goa Fisch Curry

Pork Vindaloo

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.04.2026

Die Reben für den Riesling von Muschelkalk?Parzellen wurden 1996 oberhalb von Wachenheim auf gut 350m gepflanzt, vermarktet wird der Wein als Pfälzer Landwein. Die Trauben wurden am 8. Oktober 2023 gelesen; die Gärung erfolgte spontan, sowohl alkoholisch als auch malolaktisch, im Edelstahltank mit etwa fünf Prozent Ganztraubenanteil, danach lag der Wein rund sieben Monate bis Juli 2025 auf der Vollhefe. Abgefüllt wurden 2.632 Flaschen à 0,75 Liter sowie Großformate, analytisch weist der Wein 12,18% vol Alkohol, 12,8 g/l Restzucker, 6,8 g/l Gesamtsäure und 48 mg/l Gesamtschwefel auf.

Farbe:
Kraftvolles Gelb mit goldenen Reflexen.

Nase:
Der 2023 Riesling Muschelkalk von Weingut Odinstal wirkt in der Nase noch reduziert, Gär-Aromen und Hopfensprossen bestimmen kurz nach dem Öffnen die Nase, also rein damit in die Karaffe - kopfüber! Mit zunehmender Belüftung zeigen sich dezente Fruchtnoten, Pfirsich- und Aprikosen-Kerne, von der Frucht vielmehr die Schale als der süße Saft. Dann wird es ruhiger, Kamillentee und lang gezogener Grüntee glätte die aromatischen Wogen, Lindenblüten, Melisse und Zitronengras setzen kräuterwürzige Akzente.

Mund:
Im Antrunk ist er geprägt von der aparten Restsüße, die schnell gestützt wird von den würzig herben Aromen des Weines. Lang gezogener Kräuter- und Kamillentee bilden die aromatisch herbe Basis, darüber schwebt die extraktreiche Frucht mit freudvoll fruchtsüßem Naturell. Das herbe Gerbstoffkorsett flankiert ihn formidabel und beschleunigt den eher ruhigen Fluss. Ein meditativer Wein mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten zu Tisch.