Christmann

Königsbacher Ölberg Spätburgunder VDP Erste Lage

2021, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015172

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sauerbraten mit Kartoffelklößen

(Fleisch)

Entenbrust mit Orangensauce und Mangold

(Geflügel)

Sellerie im Ganzen gegart mit Pilzfond und gerösteten Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.06.2024

Info:

Familie Christmann hält 0,5ha dieser VDP Erste Lage. Der Hang neigt sich mit 5% Gefälle in Richtung Osten bzw. Südosten. Im Boden findet sich Terra Fusca ein Gemisch aus Kalk mit Lehm und Ton. Im Oberboden ist dieser vermischt mit Buntsandsteingeröll.
Der Ölberg ist in direkter Nachbarschaft zum Idig. Die Hänge hier erfahren früh am Morgen schon Sonne und werden dann im Laufe des Tages in Schatten gehüllt. Auch die kalten Winde aus dem Klausenthal im Pfälzer Wald sorgen für Abkühlung. Im Jahrgang 2018 wurde die Hälfte der Reben auf französische Klone umveredelt.
Am 22.9.2021 wurde die Lage per Hand gelesen. Spontanvergoren bei 10% ganzer Trauben. Bei einem Anteil von 10% neuen Barriques, wurde im kleinen Holz bis Februar 2022 ausgebaut und später erst im Mai 2023 abgefüllt.

Farbe:

Strahlendes Kirschrot mit hellen Elementen und sehr geleichmäßiger Färbung

Nase:

Verführerisch und dunkel ruft er aus dem Glas. Kirsche tritt in allen Facetten in Erscheinung. Süß- und Sauerkirsche sowie eingelegte Schattenmorellen. Veilchen, Flieder und Vergissmeinnicht setzen intensive, elegante florale Akzente ab. Holunderbeere und Pflaume gliedern sich in zweiter Reihe ein. Ganz zaghaft zeigt sich eine balsamische bis etherische Note, die sich in der Reife deutlich zunimmt. Wacholder, Pfeffer sowie Petersilie und Salbei lassen sich dabei finden. Anklänge von Unterholz und Zigarrenkiste. Er wirkt mysteriös, spannend und äußerst anziehend auf mich. Nelke und Kardamom kristallisieren sich mit etwas Geduld heraus und betonen seine subtile Würze.

Gaumen:

Seidig und kühl fließt er über die Lippen. Voller Eleganz und Größe baut er sich am Gaumen auf. Einem feine Säurestruktur übernimmt dabei das Ruder. So können sich die fruchtigen und floralen Aromen an der Säurestruktur anhaften. Diese baut dann auch auf ihre subtile Art Druck auf den Gaumen aus. er streckt sich in die Länge und schwankt aromatisch zwischen Hell und Dunkel. Sein seidiges Mundgefühl wird nicht ansatzweise nicht gestört von einem sehr seichten Tannin, das such mit angenehmen Bitterstoffen daherkommt. Die Sauerkirsche reißt das das aromatische Ruder um. Mit feinen Kräuterakzenten versehen, wirkt er so sehr kleinbeerig und animiert enorm. Seine Eleganz und subtile Würzung hallen

minutenlang nach.