

 **Odinstal**

# Riesling Muschelkalk

 2022, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912020332

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 7.1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gedämpfter Stör mit Kapern und Salzzitrone

Schwammerstrudel mit Truthahn und Fenchelsalat

Pochiertes Kalbsfilet auf Spargelsalat mit Pfifferlingen und Salsa

Verde

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.02.2025

## Info:

Die Muschelkalk-Parzelle auf Odinstal wurde bereits 1996 mit Riesling bestockt. Die Ernte in diesem grandiosen Stück Natur erfolgte vom 27. September bis zum 8. Oktober.

Gärung und Ausbau finden komplett im Edelstahl statt. 5% der Menge werden in ganzen Trauben verarbeitet. Die malolaktische Gärung erfolgt selbstredend auch in diesem Gebinde. Bis in den Juli hinein konnte der Wein auf der Vollhefe heranreifen. Bei konsequent trockenen 0,3g/l Restzucker bei 7,1g/l Säure verspricht er pures Terroir-Vergnügen bei niedrigen 29mg/l Schwefel.

trockenen 0,3g/l Restzucker bei 7,1g/l Säure verspricht er pures Terroir-Vergnügen bei niedrigen 29mg/l Schwefel.

## Farbe:

Sattes Goldgelb mit leuchtend hellen Reflexen

## Nase:

Der Muschelkalk Riesling von Odinstal aus 2022 zeigt deutlich, auf welchem Gestein er wächst. Muschelkalk pur. In absoluter Reinform wirkt sich dies durch Purismus und Linearität aus. Kreide und nasse Steine prägen die Nase zunächst. Die Frucht ist zwar präsent, wird aber von balsamischen und etherischen Aromen bestimmt. Weißer Pfirsich, Nashi-Birne und Mirabelle duften alle sehr zurückhaltend. Piment und Fenchelsaat wissen dafür umso mehr zu überzeugen. Zitronenmelisse, Zitronengras und Koriander duften lautstark und intensiv. Daneben erscheinen Petersilie und Thymian auf nahezu gleichem Niveau. Doch immer wieder von nassen Steinen unterlegt. Enorm ansprechend und einladend.

**Gaumen:**

Am Gaumen vollzieht er diese Eindrücke dann zur Perfektion. Scharf wie eine Rasiermesser Klinge verläuft er präzise und lang. Seine Säurestruktur baut sich druckvoll auf und lotet die Grenzen aus. der Frucht bleibt kaum Platz, sich zu entfalten, weil an diesem straffen Säuregerüst eher die kühlen, etherischen Aromen zu brillieren wissen. Der Muschelkalk offenbart uns eine sehr helle, geradlinige Mineralität. Der Muschelkalk Riesling aus 2022 ist ein enorm konsequenter Riesling, der von Mineralität, fast Salzigkeit und großer Eleganz lebt. Ein Riesling voller Energie und vibrierendem Mundgefühl.