Riesling »Idig« GG

Christmann

Christmanns GG »Idig«. 3.45 Hektar. Eine präzise umrissene, historisch hochbewertete Lage, die nach der Reblaus in Vergessenheit geriet. In der Topographie unspektakulär in Südsüdost-Ausrichtung abfallend. Im Oberboden von Ton dominiert, dem Kalkstein im Unterboden Struktur und Halt gibt. Riesling aus dem »Idig« ist nie fruchtig, sondern kräuterwürzig mit seidig agierender Säure. Im nicht einfachen Jahr 2021 tritt er verhalten leise und vornehm auf, intensiv würzig und dicht im Inneren. Da wirken nasser Stein, weiße Blüten, getrocknete Kräuter und Zitrusaromen im Duft, man ahnt steinig kalkige Komponenten, auf der Zunge ein Hauch von Schmelz in feiner, reifer, gelber Tönung, die aber von kalkig herber Phenolik saftig und salzig konterkariert wird. Christmanns haben ihren Idig über all die Jahre in kleinen Schritten zu profilieren verstanden. Mit jedem Jahrgang mehr hat der Wein an Charakter und Profil gewonnen, konnten sie ihn in entsprechend präzisere Sprache übersetzen. Spannend, wie der hohe Kalkanteil im Boden das Profil dieses großen Pfälzer Rieslings mit Nachdruck formt und prägt. Komplex, aber feinsinnig im Charakter, leise, dicht und geschmeidig im Mundgefühl. Unter den großen Gewächsen Deutschlands ein unverwechselbar eigenständiger Charakter. Einer der Großen und ein persönlicher Favorit. Leider limitiert auf 3 Flaschen pro Kunde.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2033+
Restzucker: < 2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,26

0,75l
DPW21330

K&U
www.weinhalle.de