Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert | Minimal geschwefelt | Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.55

0,75l
DPR18316

Spätburgunder »Idig« GG

Christmann

Die Lage Idig ist Christmanns Schmuckstück. Ein Südhang mit steinigem Kalkmergel-Boden. Die Rieslinge der Lage gehören längst zu den besten des Landes, setzen Maßstäbe unter den großen Gewächsen. Nun will Tochter Sophie auch den Spätburgunder der Lage auf ähnliches Niveau heben. Auf nur 0,8 ha steht hier deutsche Genetik, 1977 gepflanzt, neben Klonen aus Burgund, 2008 gepflanzt.
Sophie Christmann setzt im heißen Jahrgang 2018 auf schonende Weinbereitung. Die Beeren sind aufgrund der Hitze und Trockenheit des Jahrgangs klein, die Schalen dick. Also extrahiert sie schonend mit 25 % Rappenanteil und reift den Wein in gebrauchten Barriques.
Im Mund weiche Fülle in delikater Struktur. Die Wärme des Jahrgangs sorgt für Saft und Kraft in spürbarer Dichte auf der Zunge. Im opulenten Duft Kirsche, herbstlicher Rauch und rote Beeren. Eher transparent als wuchtig. Im Mund dicht verwoben in den Gerbstoffen, die zart agieren, aber auch Kraft und Frische entfalten, wohl vor allem durch den Anteil der Rappen, die dem Wein sichtlich guttun. Samtig und kalkig zugleich wirkt er im Mund, findet vor allem auf der Zunge statt, die er lang und würzig benetzt. Noch fehlt dem Wein der Druck und die Expansion für die Größe, die der Riesling aus dem Idig längst besitzt, doch zeigt er schon heute, was von dieser Lage auch im Spätburgunder noch zu erwarten ist. Kein leichtes Unterfangen, eine Lage wie Idig in ihren komplexen Eigenschaften so auszureizen, daß unverwechselbare Größe entsteht – was man der ehrgeizigen Winzerin mit diesem Wein aber unbedingt zutraut. Die Zukunft wird´s weisen.

K&U
www.weinhalle.de