

Riesling »Meerspinne« VDP.Grosse Lage GG

Christmann

Schon 1456 wird die »Mersbin« im Zinsbuch der Mönche des Klosters Weißenburg im benachbarten Elsass als Herkunft ausgezeichneter Weine erwähnt. Heute gilt die Lage als beste Gimmeldingens, verschwand aber im bekannteren »Gimmeldinger Mandelberg«, bis Christmanns 2015 die historische Bezeichnung der Lage wieder aufs Etikett setzten. Der Charakter des Weines wird maßgeblich vom Mikroklima bestimmt, das der Lage durch den nächtlichen Kaltluftstrom aus dem Pfälzerwald große Tag-Nacht-Temperatur-Unterschiede beschert. Ihr Unterboden besteht aus massivem Kalk, auf dem sich Buntsandsteingeröll und angewehter kalkhaltiger Löss ablagerten.

Riesling ohne jede »Frucht«, die typische Handschrift der Christmanns. Kristalline Reintönigkeit in steiniger Mineralität. Karg, salzig, straff, dabei leise und fein. Limette trifft auf die Gischt eines windigen Tages am Meer. Nur die Momentaufnahme dieses Weines kurz nach seiner Freigabe zum Verkauf. Es wird spannend sein zu erleben, wie er sich in den kommenden Jahren entwickeln wird. 2021 war für die Winzer ein alles andere als einfaches Jahr; seine sprichwörtliche Frische wird dem Wein auf jeden Fall erhalten bleiben. Derzeit verdaut er seine charakteristische Säureader in fleischig steiniger Substanz, die ihr Halt gibt und sie in aufregend puristischer Physis puffert. Da wird Dichte fühlbar und man erlebt weißfruchtige Aromatik in ultrageschliffener Konsistenz. Riesling für Fortgeschrittene, keiner für jedermann, denn Christmanns Meerspinne verwischt in radikal kompromißloser Interpretation die Bedeutung der Rebsorte gegenüber dem Charakter der Herkunft. Ein großer Riesling aus großer Lage mit großem Charakter und mächtig viel Potential. So widerspenstig wie aufregend.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2040+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,18

0,75l
DPW21336

K&U
www.weinhalle.de