Spätburgunder »Gimmeldinger Biengarten«

Christmann

Die Lage »Gimmeldinger Biengarten« durchzieht ein altes Kalkriff, das diesen zarten, aber potenten Spätburgunder in Stil und Charakter prägt. Sophie Christmann präsentiert den ersten, von ihr bereiteten Jahrgang aus dieser Parzelle in herber Präsenz der Gerbstoffe, seidig fein und filigran, aber auch noch kantig und ungestüm. Der Kalk des Bodens belegt matt die Zunge, während aufregend dichte Frische das Mundgefühl erobert. Ein unverkennbar deutscher Spätburgunder auf dem Weg zur eigenständigen Interpretation. Markant profiliert, lang und kühl agierend in transparenter Eleganz, druckvoll am Gaumen, schlank aber voll treibender Kraft. Eher mager als opulent, dafür versöhnlich fein und gediegen kühl. Nicht laut und aufdringlich effektheischend, sondern raffiniert die leiseren Töne spielend. Herb in der Wirkung, fest im Griff, auf jeden Fall standfest und selbstbewußt.

Die Pfalz steht heute vor allem für Riesling. Sophie Christmann aber peilt einen Spätburgunderanteil im Portfolio von 20% an. Schließlich hätten die Zisterzienser schon vor mehreren hundert Jahren die Rebsorte im Königsbacher Idig gepflanzt, sie gehöre also zur Pfalz wie der Riesling. Selbstbewußt startet die junge Winzerin in die Karriere. Mit dem Jahrgang 2017 setzt sie erste Duftmarken und es steht zu erwarten, daß wir in Sachen Riesling und Spätburgunder schon bald von ihr hören.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert | Minimal geschwefelt | Unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.6

0,75l
DPR17314

K&U
www.weinhalle.de