

Riesling »Vogelsang« GG

Christmann

Vogelsang. So heißt eine denkwürdige Lage hoch über Neustadt an der Weinstrasse. Mit 160 bis 280 m Höhe ist sie eine der höchsten der Pfalz. Ihr Wein ging im 19. und frühen 20. Jahrhundert an den bayerischen Königshof. Anschließend geriet sie aber als Spekulationsobjekt in Sachen Bauland in Vergessenheit, wurde ob ihrer besonderen Natur und Lage aber unter Schutz gestellt, wodurch die Baupläne verhindert werden konnten. So konnten Christmanns 2017 in der Lage 2,7 ha pachten und sofort damit beginnen, die 1983 gepflanzten Reben auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. 2019 erhielten sie die Zertifizierung, im Jahrgang 2020 stellten sie den Wein aus der Lage zum ersten Mal der Öffentlichkeit vor. Im gleichen Jahr wurde der Vogelsang als GG, als große Lage, klassifiziert. Seitdem erweist sie sich als eine der spannendsten der Pfalz. Ihr Boden besteht aus mehr als 200 Millionen Jahre altem Muschelkalk. Ihre Lage im Ausgang des Neustadter Tals sorgt für große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, und so präsentiert sich ihr Wein in aufregender Spannung und Tiefe. Das manifestiert sich schon im Duft. Da wirkt der Wein des Jahrgangs 2021 steinig, karg und wild, zeigt expressive Zitrusaromatik und salzige Mineralität, besitzt aber auch eine versöhnlich balsamische Komponente. Aufregend dicht und rassig kommt der Wein in den Mund, geht auf, macht mächtig Druck, zieht in rassigem Zug und enormer Länge über die Zunge, typisch für Muschelkalk. Sein kühles Spiel wirkt raffiniert und tiefgründig vertikal, man meint diese Tiefe physisch spüren zu können, dann aber öffnet er sich am Gaumen in gelber Fruchtfülle, wirkt weich, samtig und bei aller vibrierender Spannung verblüffend harmonisch und irgendwie friedlich und beruhigend. Schwer zu beschreiben, besser zu erleben. Im Konzert der großen Lagenweine von Familie Christmann auf jeden Fall schon heute ein absolut eigenständig spielender Charakterdarsteller, den wir zu den großen Rieslingen der Pfalz zählen, der sich in den kommenden Jahren zu noch komplexerer Größe zu entwickeln verspricht. Einfach deshalb, weil der Charakter der Lage über die Rebsorte dominiert, für uns untrügliches Zeichen einer großen, wertvollen Lage. Man wird von ihr hören ...

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Respekt® zertifiziert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
DPW21335

K&U
www.weinhalle.de