



2016

Riesling »Idig« GG

Weingut A. Christmann

Steffen Christmanns GG »Idig«. 3.45 Hektar, bepflanzt mit Riesling und Spätburgunder, die sich, die Ausnahme in der Pfalz, als Monopollage im Alleinbesitz von Familie Christmann befinden. Eine präzise umrissene, historisch hochbewertete VDP.Große Lage, die nach der Reblaus in Vergessenheit geriet. In der Topographie unspektakulär, für Pfälzer Verhältnisse aber relativ steil in Südsüdost-Ausrichtung abfallend. Im Oberboden von Ton dominiert, dem Kalksteine Struktur und Halt geben. Im Unterboden trifft man nach einem Meter auf Kalkfelsen. Er vermittelt dem Wein würzige Kontur und saftigen, kräuterwürzigen Charakter mit stets milder, seidig agierender Säure. Ein Riesling aus dem »Idig« ist nie fruchtig oder aromatisch laut. Er gehört zu den vornehmen, unaufdringlicheren Exemplaren seiner Kategorie und tritt eher verhalten leise und vornehm elegant auf, intensiv würzig und dicht im Inneren, in der Jugend stets etwas rau auf der Zunge vom hohen Kalkanteil im Boden, der das äußere Profil dieses großen Pfälzer Rieslings mit Nachdruck prägt. In einer eindrucksvollen Vertikale über zehn Jahrgänge bewies »Idig« kürzlich enormes Entwicklungspotential, das ihm in kühlen wie in warmen Jahrgängen bemerkenswerte Tiefe und Ausstrahlung garantiert. Anders als manch anderer Pfälzer Riesling besitzt ein »Idig« nie spitze, grüne oder harte Säure, sondern präsentiert sich komplex, dicht und geschmeidig im Mundgefühl. »Idig« hat sich unter den großen Gewächsen Deutschlands als überzeugende Spitzenlage unverwechselbar eigenständigen Charakters etabliert.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Lacon®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Nein

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,26

0,75l

51,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW16330



www.weinhalle.de