



2018

Riesling »Pfalz« (VDP.Gutswein)

Weingut A. Christmann

Christmanns Gutsriesling gehört zu den überzeugenden Vertretern seiner Art. Würzig mild in der Säure, die trotzdem für prägnantes Rückgrat sorgt. Mundwässernd kristallin in Körper und Ausstrahlung, saftig und geschmeidig hefig am Gaumen. Die Pfalz läßt grüßen. Ehrlich und spürbar naturbelassen in seiner unaufgeregten Würze und trockenen Wirkung, in sich ruhend, angenehm bescheiden im Auftritt. Keine populistische Pseudofrucht, kein verstecktes Zuckerschwänzchen, keine aufgesäuerte Spitze gegen früh beginnende Müdigkeit, sondern strahlende Zukunft ohne erkennbare Anstrengung.

2018 war kein leichtes Jahr für die Winzer in der Pfalz. Was da an »korrigierender« Önochemie in die Weine kam, um zu hohe pH-Werte zu puffern oder zu schnellen Verfall durch zu hohe Erträge, Trockenstress und mangelnde Arbeit im Weinberg zu kompensieren, möchte kein Weintrinker wissen. Doch das ist traurige Realität. Allerdings nicht bei den ambitionierten Winzern der Pfalz. Die erkannten die Herausforderungen des Jahrgangs schon früh und taten im Weinberg alles, um sie parieren zu können, und so zelebriert auch Sophie und Steffen Christmanns Gutsriesling seine Mineralität souverän agil und pikant würzig. Sie verleiht ihrem wichtigsten Wein im Portfolio den gewohnt mundwässernden, saftigen Trinkfluß. Der wirkt in diesem Jahr noch etwas »leichter« und geschmeidiger als üblich, pur und reintönig, süffig und einladend, mit einem Hauch mehr Reife und Komplexität als in den Vorgängerjahren, was ihn enorm attraktiv macht und zum Lieblings-Riesling für den Alltag prädestiniert. Mehr Gutswein für's Geld geht kaum. Das pure Vergnügen. Trocken, saftig, duftig, gut. Riesling, der Freude macht.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,9 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: zertifiziert Lacon®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Schraubverschluss
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,24

0,75l

11,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW18300



www.weinhalle.de