



2018

Riesling »Königsbacher Ölberg« 1.Lage

Weingut A. Christmann

Schon 1828 wurde der »Ölberg« in Königsbach von den Bayern anlässlich der damaligen Boden- und Steuerbewertung als Spitzenlage eingestuft und prompt mit einem entsprechend hohen Steuersatz versehen. Wein hatte damals hohe Wertschöpfung als landwirtschaftliches Produkt und die Steuerbehörden wußten diese schon damals raffiniert abzuschöpfen. Bemerkenswert, wie zutreffend die damaligen Bewertungen noch heute sind. Die »großen Gewächse« des VDP decken sich heute auf verblüffende Weise mit den damaligen Steuerkarten. Nicht umsonst werden diese also auch heute für die Klassifizierung von Lagen berücksichtigt und herangezogen.

, das voller Kräuterwürze und Mineralität steckt, pikant frisch und straff im Zug auf der Zunge und kristallin rein in Duft und Geschmack.

Präzision ist das Stichwort im Haus Christmann. Steffen Christmanns Weine sind fokussiert und präzise. Sie sind würzig statt »fruchtig« und sie sind stahlig, aber ohne jede Härte. Es sind kompromißlos trockene Weine, die aber ideologische Trockenheit gekonnt vermeiden. Natur und Lage prägen diesen Wein, nicht die Kellerwirtschaft. Und so kompensiert feine Säure die stoffliche Sanftheit des Jahrgangs in trockener Brillanz. Bestechend präzise wirkt dieser Riesling im Mundgefühl und sein exemplarische Herkunftscharakter steht scharf umrissen wie ein Scherenschnitt.

Steffen Christmann zelebriert den Paradigmenwechsel in der Pfalz auf souveräne Weise: Einst breit und warm, jetzt faszinierend lagengeprägt. Keine andere Region Deutschlands hat in den letzten Jahren so an Herkunfts- und Lagenprofil zugelegt wie die Pfalz. Daran ist Steffen Christmann nicht ganz unschuldig. Auch sein Königsbacher Ölberg steht plötzlich für unverkennbare Lagen-Identität, die er selbstbewußt in geradezu lustvollem Genuß-Potential zur Schau stellt. Noch vor wenigen Jahren galt die Pfalz als Quelle netter saftiger, oft etwas molliger Weine. Jetzt steht sie für Charakterweine unverkennbarer Eigenart und Identität. Wer hätte diesen Wandel vorherzusagen gewagt!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2020+

Restzucker: < 3 g/l

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Lacon®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,3

0,75l

29,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW18303



www.weinhalle.de