

# *Riesling "Maikammer Kirchenstück"*

 2023, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912019108

 Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



## **Speisempfehlungen**

von Marian Henß

**Fregola Sarda mit Kaisergranat, Basilikum und  
Mandeln**

(Fisch)

**Glasierte Mairübchen mit Zitrone und  
Waldblütenhonig**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Sahne-Sauce und  
Pellkartoffeln**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.05.2024

Farbe:

Klares, brillantes Strohgelb mit hellen Reflexen

Nase:

Die Weine von Steffen Mugler überzeugen mich Jahr für Jahr mehr. Die Frucht ist immer klarer herausgearbeitet. Die Weine wirken subtil und elegant. So auch die 2023er Version des Maikammer Kirchenstück Riesling. Seine Nase ist verhalten und absolut auf der klaren, hellen Seite der Aromen. Nashi-Birne, weißer Pfirsich sowie etwas Kiwi kommen mir in den Sinn. Reichlich frisch gepresste Limone sowie der Abrieb von Bergamotte und Zitrone. Er weist einige Anklänge vegetabiler Aromen auf, so dass sich Fenchel, Erbse sowie frisches Saatgut wiederfinden. Außerdem breitet er einen großen Fächer herbaler Aromen aus. Zitronengras, Melisse, Zitronenthymian, Koriander und Minze führen diesen Reigen an Aromen an.

Gaumen:

Genau diese etherische Frische voller olfaktorischer Eindrücke überträgt er nahtlos an den Gaumen. Im Antrunk präsentiert er sich klar und sehr präzise. Bei gefühlt nahezu null Gramm Zucker schiebt die Frucht, getragen von der straffen, aber gut integrierten Säurestruktur, ordentlich vorwärts. Gerade Zitronengras und Minze übernehmen hier das aromatische Ruder. Er zeigt sich kalkig, kantig und enorm konsequent. Seine steinige Unterlage sorgt für zusätzliche kühlende Eindrücke. Er wirkt puristisch und zeigt, wofür trockener Pfälzer Riesling steht. Bei großer Energie und Spannung bleibt er minutenlang stabil im Glas und hält noch lange nach.