



Riesling Sekt MMXXI Brut Nature

2021, 1500 ml

Deutschland, Pfalz

Sekt

9912020346

Riesling

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Roh mariniert Kabeljau mit Vinaigrette von gelben Tomaten,
Mandelcrème und Basilikum (Fisch)

Gurken-Maki mit Soja-Wassermelone & süßem Ingwer (Vegetarisch)

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Lauch, Zitronengras und Erdnüssen
(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.09.2025

Information zum Wein

Der Riesling für den Sekt von Odinstal stammt von alten Reben des Schlossbergs und jüngeren Reben von Muschelkalkböden. Nach der spontanen und malolaktischen Gärung erfolgt ein kurzer Ausbau des Grundweins, die Assemblage und die zweite Gärung in 1.500ml-Flaschen. Nach vier Jahren wird von Hand gerüttelt und der Sekt ohne Dosage degorgiert.

Farbe

klares Strohgelb mit leicht grünen Reflexen und feiner Perlage

Nase

Dieser *Riesling Brut Nature* ist längst eine Institution! Gehörte er doch zu den ersten, die so viel Zug, Frische und Druck hatten, während andere, zu mit zu spät gelesenem Riesling latschig in der Ecke hingen. Auch der *MMXXI* ist wieder von der Art. Hell, klar, kühl, zitrisch, melissen- und minzreich mit knackiger Steinobst- und Kernobstfrucht, Gestein und Austernschale und den typischen Anklängen von Gin-Kräuter-Infusion und etwas Funk von den Resten einer Reduktion.

Gaumen

Am Gaumen baut der Wein schnell viel Druck auf, wirkt energisch und energetisch, auch hier wiederum kühl und klar und doch sinnlich sexy mit feinen Hefe- und Brotkrustennoten, viel weißfleischiger und zitrischer Frucht, wiederum Gestein und Meeresbrise. Das ist ein purer, fordernder und dabei äußerst befriedigender Riesling Sekt mit feiner Perlage, Frische und mundwässernder Salzigkeit. 1,5 Liter sind hier genau das richtige Format – wenn man zwei Flaschen davon hat.