Odinstal

Riesling GG Himmelreich Herxheim

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020359

Riesling

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Käse-Quiche mit Quitten-Chutney

Forelle gebraten mit Steinpilzen und Quitten

Lamm mit Quitten Tagine

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.04.2026

Die Reben für den Riesling aus dem Herxheimer Himmelreich stehen auf tertiärem Kalk und Löss und wurden in den Jahren 1978, 1983 und 1985 gepflanzt. Das Demeter? zertifizierte Weingut Odinstal liegt als kleine, in sich geschlossene Einheit hoch über Wachenheim auf 6,4 Hektar Rebfläche inmitten von Magerwiesen, Mischwald und einem alten Basaltsteinbruch. Für den 2024er Jahrgang wurden die Trauben am 29. September 2024 direkt gepresst, anschließend spontan vergoren und ein Jahr lang auf der Vollhefe in 600?Liter?Fässern ausgebaut. Der Wein wird unfiltriert mit 11,94% vol Alkohol, 3,5 g/l Restzucker, 6,2 g/l Gesamtsäure und rund 30 mg/l Gesamtschwefel gefüllt, die Gesamtproduktion liegt bei 1.866 Flaschen à 0,75 Liter.

Farbe:
Sattes Goldgelb mit seidenmattem Schimmer.

Nase:
Wie ein Kaleidoskop zeigt sich das 2024 Herxheimer Himmelreich Riesling GG vom Weingut Odinstal in der Nase: heller Tabak, getrocknete Quitte, Cashews und grüner Tee mischen sich mit gelbfruchtigen Noten nach vollreifem Pfirsich, Sanddorn sowie Hopfensprossen und etwas weißem Nougat. Wie ein orientalischer Basar changieren die Aromen in stetem Fluss und scheinen sich vehement konkreter Festlegung entziehen zu wollen.

Mund:
Mit großer Ruhe und Balance fließt er über den Gaumen: die reife, mürbe Frucht zeigt sich im Extrakt und wird von distinktiv würzigen Noten flankiert, die einen herbstlichen Eindruck vermitteln. Mit aromatischer Tiefe zeigt er sich trotz seines vergleichsweise leichten Körpers vielschichtig und komplex, stets konturiert von der aromatisch herben Phenolik. Würzig mit viel getrockneter Frucht im warmen Nachhall mit langem Finish.