Odinstal

Riesling Buntsandstein

2023, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020356

Riesling

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	6 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Sierra da Estrella Käse mit Quittenbrot

Gebratener Zander auf Traubenkraut, heller Kalbsjus und Püree

Kalbsleber mit Trauben und Zwiebeln gebraten

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 04.04.2026

Die Reben für den Riesling von Buntsandstein?Böden im Odinstal wurden 1978 und 1983 gepflanzt und stehen in hoch gelegenen, windoffenen Parzellen auf gut 350m über der Mittelhaardt. Die Lese fand zwischen dem 1. und 7. Oktober 2023 statt; wie beim Muschelkalk erfolgte eine spontane alkoholische und malolaktische Gärung im Edelstahltank mit rund fünf Prozent Ganztraubenanteil und anschließendem Vollhefelager bis Juli 2025. Insgesamt wurden 2.997 Flaschen à 0,75 Liter sowie Magnum? und weitere Großformate gefüllt. Die Analysewerte liegen bei 12,36% vol Alkohol, 8,8 g/l Restzucker, 6,6 g/l Gesamtsäure und 41 mg/l Gesamtschwefel.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit dezent nussigen Reflexen.

Nase:

Der 2023 Riesling Buntsandstein vom Weingut Odinstal zeigt sich in der Nase freudvoll natural: lang gezogener grüner Tee, Nashi-Birne, vom weißen Pfirsich die Schale, etwas würzige Noten wie Kastanienschalen. Ein My volatile on Top hebt ihn in neue Sphären, würzig unterfüttert von hellem Tabak und grünem Kardamom. Vielschichtige und komplexe Nase die eindeutig nach den großen Gläsern verlangt.

Mund:

In Antrunk vielschichtig und komplex entpackt er Schluck für Schluck wie eine Win-Zip Datei: mit fester und aromatisch herber Phenolik im Auftakt folgen die würzigen Aromen wie Tabak und Kastanienschale, die reife Säure erhellt den gesamten Mundraum und orchestriert die Ouvertüre. Die Frucht strahlt großzügig, die Äpfel sind gebacken, etwas Nuss und eine dezente Restsüße geben ihm seinen finalen, aromatisch warmen Schliff.