Odinstal

Spätburgunder GG Himmelreich Herxheim

2024, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020377

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Leicht gekühlt aus einem großen Burgunderglas genießen

Gerösteter Kürbis, Steinpilze, schwarze Johannisbeere

und Wacholder (vegan)

Perlhuhn mit Sellerie, Pfifferlingen und Hagebuttenjus

Rehmedaillons mit Sellerie, Wacholder und Sauerkirschen

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.10.2026

Info zum Wein:

Lediglich 570 Flaschen 0,75l und 12 Magnum.

Spannende Premiere des ersten Rotweinjahrgang und das erste rote Große Gewächs des Weingutes Odinstal.

Herkunft Herxheim am Berg Mittelhardt/Pfalz, der ummauerte Clos liegt an einem geschützten Südhang und ist wärmer, als die hochgelegenen Odinstal-Parzellen. Der Boden besteht aus verwittertem Tertiärkalk mit Löss und Kalk, im Weinberg stehen seit den 1980er Jahren burgundische Spätburgunderklone.

Farbe:

Mittleres Granatrot.

Nase:

Der 2024er Himmelreich Spätburgunder GG zeigt sich tief und etwas wild mit grünen Anklängen von Fichtennadeln und Weihrauch. Mit Sauerstoff gesellen sich dunkle Sauerkirsche, Pflaume Hagebutte hinzu. Sein Charakter ist bereits im Duft von Terroir, Würze und kalkiger Spannung geprägt.

Gaumen:

Am Gaumen kokettiert er mit dieser Kühle, eleganter Leichtfüßigkeit und feiner Mineralität. Andreas Schumann hat alle Register gezogen, der lange und würzige Nachhall liebt elegante und erdige Speisen, gerne mit kleinen säuerlichen Akzenten.