

 **Christmann**

Gimmeldinger Schlössel *Spätburgunder VDP Erste* *Lage*

 2021, 750 ml

 Deutschland, Pfalz

 9912015170

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillte Portobello-Pilze mit Kräuterbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Geräucherter Hirschschinken mit Feldsalat

(Wild)

Geschmorte Entenkeule mit Orangensauce und

Wirsing

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2024

Info:

Die Lage Schlüssel in Gimmeldingen knüpft nördlich an die Meerspinne an. 0,9ha besitzt Christmann in dieser VDP. Erste Lage. Seine sanfte Neigung ist nach Osten ausgerichtet und kippt nach Norden weg. Nur in schwachen Zügen ist die Kaltluft aus dem Gimmeldinger Tal hier wahrnehmbar. Im Boden findet man ein Gemisch aus Kalk-Löss sowie Buntsandsteingeröll. Im Jahre 2017 wurde dieser Weinberg auf Spätburgunder umveredelt. Seit 2019 steht er wieder im Ertrag. Gelesen wurde am 18.9.2021. Spontan vergoren mit 10% ganzen Trauben. Mit einem Anteil von 20% neuem Holz wurde bis Februar 2022 im Barrique ausgebaut und im Mai 2023 schließlich gefüllt.

Farbe:

Strahlendes, dunkles Kirschrot mit zart bläulichen Reflexen

Nase:

Die Nase des Gimmeldinger Schlüssel Spätburgunder mutet noch recht verhalten an. Seine Frucht ist exemplarisch und erfährt zum Glück reichlich Kontrastpunkte. Neben Walderdbeeren und Sauerkirschen findet man auch Anklänge von Schattenmorelle und Himbeere. Aus der Kräuterecke kommen intensiv Liebstöckel, Bohnenkraut und Petersilie daher. Diese intensiven Kräuternuancen mischen sich unter die Frucht und diese ordentlich auf. Diese etherische Würze sorgt für Rückgrat und Länge. Auch können sich herbe Nuancen wie Waldboden oder Wacholder wunderbar daran anhängen.

Gaumen:

Diese sehr gelungenen Eindrücke aus der Nase führt er nahtlos am Gaumen fort. Seine Frucht erfährt direkt Gegenwähr. Bei einer perfekt integrierten, aber hochstehenden Säurestruktur wird die Frucht klein gehalten. Das macht aber gar nichts und ist seinem Gesamterlebnis sehr dienlich. Seine Frucht zeigt sich in Form von Sauerkirsche und Schattenmorelle knackig-frisch. Auch hier kommen allerlei herbe und etherische Nuancen zur Geltung. Liebstöckel ist das Maß der Dinge und wird von reichlich Minze unterstützt. Aus der würzigen Ecke sind kommen Wacholder und Pfeffer bestens zur Geltung. Eine feine erdige Note, die leicht an Waldboden erinnert prägt neben der Frucht den Nachhall.