Odinstal

Silvaner [Nakt]

2025, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912020375

Silvaner

Alkoholgehalt: 10,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt mit viel Schwung in die Karaffe umfüllen und aus großen Gläsern genießen.

Kohlrabi, Nussbutter, geröstete Haselnuss und Kerbel (vegetarisch)

Jakobsmuschel mit Sellerie und Birne Kombu

Stubenküken mit gegrilltem Lauch, Apfel und geröstete Sonnenblumenkerne

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 06.10.2026

Info zum Wein:

Gewachsen auf einer der höchsten Rebflächen der Region, von Hand geerntet, ohne zugesetzten Schwefel, unfiltriert abgefüllt. 1470 Flaschen.

Farbe/Aussehen:

Getrübtes mittleres Goldgelb mit zarten grünen Reflexen.

Nase:

Der 2025 Silvaner (Nakt) zeigt sich in der Nase hefig, mit ausgeprägter Mineralität und zarter Frucht von grüner Birne, Apfelschale, Weinbergs Pfirsich. Man kann seine saline Prägung förmlich riechen, Zitrone durch Salz gezogen und die kühle Brise des Meeres in der Nase. Ein überaus spannender Auftakt, der viel verspricht und auf den ersten Schluck neugierig macht.

Gaumen:

Straff, präzise und kompakt macht er auf der Zunge direkt eine Ansage, die Säure wirkt für einen Silvaner unglaublich belebend, der salzige, mineralische Eindruck fächert sich auf und der Trinkfluss ist gigantisch schön. Ein ungeschminkter Tropfen, der schon Solo ein Genuss ist und die Begleitung von puristischer Küche liebt.