Christmann

IDIG Königsbach Spätburgunder GG VDP Grosse Lage

2021, 750 ml

Deutschland, Pfalz

9912015176

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Hirschrücken mit Wirsing, Klößen und Preiselbeersauce

(Wild)

Im Ofen gegarter Weißkohl mit Sauce Hollandaise und Semmelbrösel

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarbe vom Grill mit Wurzelgemüsepüree und gerösteten Haselnüssen

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.06.2024

Info:

Satte 3,9ha der 6,5ha umfassenden Lage gehören Familie Christmann. Die Spätburgunder-Stöcke wurden 1977 und 2008 gepflanzt. Der Spätburgunder wächst im oberen Teil des Idig. 2008 wurde mit einem französischen Klon aus einer Selektion Massale ergänzt.

Der Idig ruht auf einem Kalkfelsmassiv aus dem Tertiär. Der Oberboden besteht aus Terra fusca, der aus Kalk und Ton entstanden ist. Man findet darin aber auch Kalksteine und Basaltaus dem Forster Pechsteinkopf, einem Ur-Vulkan. Die Familie von Buhl aus Deidesheim, früherer Besitzer dieser Parzellen im Idig hat vor 150 Jahren Basaltsteine dorthin bringen lassen.

Gelesen wurde am 18. Und 19. September 2021. Spontan vergoren bei 10% ganzen Trauben. Im Barrique wurde der Wein ausgebaut bi sin den Februar 2023. Im Mai dann schließlich abgefüllt. 10% der Fässer waren Erstbelegung.

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit dunklem Kern und hellerem Rand

Nase:

Der Spätburgunder aus der VDP. Große Lage Idig in Königsbach ist eine Wucht. Er zeigt sich in dunkelster Form und wirkt enorm anziehend. Seine Größe und Eleganz sind ab dem ersten Moment auszumachen. Pflaume, Schattenmorelle und Süßkirsche geben den Takt vor. Ebenso lassen sich Himbeere, Brombeere und die erdige, süße Rote Bete entdecken. Seien Frucht scheint in ein Seidenpapier gehüllt zu sein. Der Duft von hellen und dunkelroten bis schwarzen Blüten liegt in der Luft. Etwas Zedernholz, Waldboden und Moos sorgen für intensive Aromen. Diese werden auch von Wacholder, schwarzem Pfeffer und Kardamom gestützt. Koriandersaat sowie auch Kerbel, Salbei und Rosmarin setzen dagegen vitalisierende Kräuternuancen ab. Mit einem dezent nussigen Aroma von Mandel und Walnuss scheint er nicht enden zu wollen. Man fängt am besten wieder von vorne an.

Gaumen:

Er verbindet ihm Antrunk seine Größe mit viel Leichtigkeit und Finesse. Dunkel und würzig baut er sich auf. Jedoch ist er auch geprägt von einer straffen Säure, von einer Kernigkeit, großer Adstringenz und damit Trinkanimation sowie Frische. Mit hohem Trinktempo leert sich so mein Glas, so dass ich prompt nachschenken muss. Trotz seiner kompakten Säure, die

sehr druckvoll daherkommt, fließt er seidig und elegant über die Lippen. Jeder Tropfen ist ein Genuss und voller Intensität bei einer gewissen Dichte an Textur und Aromen. Würze, Frucht, Erdigkeit, Säure, Bitterstoffe stehen in perfekter Harmonie zueinander. Sein feines Tannin sorgt für sehr animierende Bitterstoffe, die gemeinsam mit seiner erdigen, herben Frucht sehr animierend wirken. Minutenlang wirkt er nach, er scheint nie enden zu wollen. Schlicht ein großer Wein, der die Finesse eines kühlen Jahrgangs trägt. Diese Kühle drückt sich auch in seinem schlanken Auftritt aus.