

Meerspinne Riesling Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut A. Christmann - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF080320

18,5 Punkte: „Die Meerspinne – aus dem ursprünglichen Teil der heutigen Großlage – topt in diesem Jahr sogar Christmann“

95 Punkte - SUCKLING Die Große Lage „Meerspinne“ befindet sich im Ausgangsbereich des Gimmeldinger Tals. Eine Lage, deren bedeutsame Stellung bereits im Jahr 1456 urkundlich hervorgehoben wurde. Es handelt sich um das historische Filetstück des Mandelgartens. Im Zinsbuch des Wissembourger Klosters, die sich direkt an der heutigen Landesgrenze zum Pfälzer Ort Schweigen befindet, wurde dieses besonders hoch dotiert. Für viele Winzer zählt die Meerspinne auch heute noch als beste Lage Gimmeldingens. Sie profitiert von den kühlen Nachtwinden des Pfälzerwalds, welche die Säurewerte auch im Spätherbst noch erhalten. Unter jener Parzelle befindet sich zudem ein Kalkmassiv, nur der Oberboden besteht aus Buntsandsteingeröll und Löss. Die Trauben für das Große Gewächs des Jahrgangs 2020 wurden am 16. September gelesen. Nach minimaler Maischestandzeit und Absetzung des Mosts vom groben Trub über Nacht, vergor der Most im Stahltank und klassischen Holzfässern (Pfälzer Eiche). Das Ergebnis zeigt sich in Form eines flintigen Rieslings, dessen Bouquet an allerfeinsten Chablis erinnert. Mit etwas Belüftung weicht der Feuersteinnote gelber Winterapfel, auch eine zarte Würze (getrocknete Blüten und Kräuter). Das ist ein kompakter Riesling, dessen dicht gepresste Frucht, etwas Granny-Smith- Apfel, Birnen und Salzzitronen in Verbindung mit der saftigen Säurestruktur für ein großes Reifepotenzial sorgen. Diese so ungemein subtile und vielschichtige Wein ist der Gegenentwurf zu manch regelrecht lautem und muskelbeladenen Forster Gewächs. Ein präziser Pfälzer Riesling, dessen blumig-würziges Parfum noch lange nachhallt, der frei von cremigen und schmelzigen Einschlägen daherkommt, ja gegenüber dem tiefgründigen und gewichtigen Großen Gewächs vom Idig regelrecht asketische Ausstrahlung besitzt. Für Mineralität-Freaks! Zu Beginn zart funky (Reduktion), der aber schnell verfliegt und Aromen von tropfenden Blättern und Blumen nach einem Gewitter zum Vorschein bringt. Ein sehr eleganter Wein, der unter der anmutigen



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2040+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD55