

Ölberg-Hart Riesling Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut A. Christmann - Pfalz
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF080420

95 Punkte: „Wenn Sie ein Barolo-Fan sind, dann haben wir hier einen trockenen Riesling für Sie!“ – Stuart Pigott (JAME)

Freunden der raren und gesuchten Versteigerungsweine des VDP ist die Lage Ölberg längst ein Begriff. Von hier stammt alljährlich der trockene Spitzen-Riesling aus dem Hause Christmann, in den nur die Trauben der allerältesten Reben eingehen. Zwischenzeitlich hat sich viel getan, die vermeintlich jüngeren Reben besitzen ebenfalls ein stattliches Alter (Sophie: „Der jüngere Teil ist bereits auch schon an die 20 Jahre alt, der Ölberg war eigentlich immer schon zu gut für eine Erste Lage.“) Es war an der Zeit das würdige Format der Lage zu deklarieren. Darum gibt es mit dem Jahrgang aus der ganzen Gewann „Ölberg-Hart“ ein Großes Gewächs! Jenes Kernstück – es ist nur einen Katzensprung vom Idig entfernt – wurde bereits 1828 in der königlich bayerischen Bodenbewertung zu den allerfeinsten gezählt. Um in diesen Genuss zu kommen, muss man dann schon exklusiven Untergrund besitzen: Sogenannte terra fusca, tertiärer Kalkmergel prägt den Ölberg-Hart. Der Oberboden stellt eine klassische Ablagerung aus Buntsandstein-Geröll dar und verrät auf den ersten Blick nichts vom einzigartigen Terroir. Im Bouquet überrascht das Gewächs mit feinen Noten nach Aprikosen, Haselnüsse, Lindenblüten und Brioche. Das ist ausladend aber nicht eindimensional. Die kompakte, kraftvolle Art beweist die Lage auch am Gaumen. Dort beweist sich der Riesling als ein extraktreicher und engmaschiger Typ Riesling, dessen Entfaltung einige Jahre Reife erfordert, so viel Potenzial steckt hier im Wein. Stuart Pigotts Barolo- Vergleich kommt nicht von ungefähr: „Der erste Eindruck ist



Kontrollstelle: DE-Ä-KO-003



seidig und geschmeidig, aber dann setzt sich die massive Struktur einschließlich Tonnen von feinem Gerbstoff durch. Die Noten von Mirabellen und Zitrusfrüchten kommen gerade erst aus dieser tiefen Höhle, aber das Versprechen ist da!" so der britisch-deutsche Kritiker. Es ist für uns einer der ganz großen Rieslinge von Steffen und Sophie Christmann, ein echter Langstreckenläufer. Die Dramaturgie der Exposition – frühe Morgensonne, früher Abendschatten – spiegelt sich am Gaumen eindrucksvoll durch tiefen Extrakt und eine hochkomplexe Furchtausprägung wider.

Trinkempfehlung: Trinkreife wohl ab 2023, Höhepunkt ab 2026 bis 2042+.

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: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333