

## Ölberg-Hart Riesling Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut A. Christmann - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF080421

### „Ölberg ist immer das dunkelste, fleischigste aller GGs.“ – Sophie Christmann

Freunden der raren und gesuchten Versteigerungsweine des VDP ist die Lage Ölberg längst ein Begriff. Von hier stammt alljährlich der trockenere Spitzen-Riesling aus dem Hause Christmann, in den nur die Trauben der allerältesten (32jährigen) 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. Auch in einem klassischen Jahrgang wie 2021 erweist sich der Ölberg-Hart als dichtester und fleischigster Riesling, weshalb nachvollziehbar ist, dass Steffen Christmann hier einst seinen Versteigerungswein, die Rarität des Hauses, gewann. Die Lese, Mitte Oktober, sorgte aber auch hier für nicht zu reifes Traubenmaterial. Die teils zu reifen Aprikosen neigende Aromatik findet man dieses Jahr nicht vor. Ein Hauch Pfirsichhaut deutet eine gewisse Exotik an, Zitruschalen und Bergamotte



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



liefern aber gleich floralere Kopfnoten zum vielgestaltigen Bouquet bei. Auffällig ist aber direkt die seidigere und fleischigere Gestalt des Ölberg-Hart am Gaumen. Kein anderes Großes Gewächs aus dem Hause ist derartig intensiv und körperbetont (wenngleich wir uns hier ebenso im Rahmen von 12 Vol.-% bewegen). Die „Dramaturgie“ der Exposition – frühe Morgensonne, früher Abendschatten – spiegelt sich am Gaumen eindrucksvoll durch tiefen Extrakt und eine hochkomplexe Furchtausprägung wider ohne an Noblesse in Form von seidiger Haptik zu sparen. Das ist definitiv Riesling von monumentaler Größe, der dem Renommee der besten Lagen der Pfalz gerecht wird.

Trinkempfehlung: Trinkreife wohl ab 2024, Höhepunkt ab 2027 bis 2045+.

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](mailto:info@pinard.de)

<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: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD555

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