

Vogelsang Riesling Großes Gewächs

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut A. Christmann - Pfalz
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF080521

„Beim Riesling hat sich der Vogelsang aus dem Stand heraus als zweite Kraft etabliert und drückt imposant aus, was die

Der Vogelsang ist der jüngste Neuzugang im Christmann'schen Lagenportfolio. Ein eindrucksvoller Flecken Erde mit unbezahlbarem Panoramablick auf Neustadt. Kein Wunder, dass hier lange Zeit primär auf Bauland spekuliert wurde. Der Familie Christmann und der Naturschutz-Erhebung der Gemarkung sei Dank, dass hier nun keine luxuriöse Villa erbaut wurde, sondern ein Schatz von vinophilem Wert gedeiht. Im Jahrgang 2017 fanden Steffen und Sophie dieses Juwel zunächst in recht bescheidener Verfassung vor. Sie rekultivierten die gesamte Fläche, bewirtschafteten sie nach biodynamischen Richtlinien und füllten den Riesling zunächst als Ortswein. Die Anlage hat sich mittlerweile prächtig erholt, sodass der Wein im Vorjahr erstmals als Großes Gewächs angestellt werden konnte. Das Gimmeldinger Erfolgsduo hat hier im Debütjahrgang gleich den Jackpot abgeräumt: Sascha Speicher vergab mit 96 Punkten die zweithöchste Wertung aller Riesling der Wiesbadener Vorpremiere der Großen Gewächse; Stuart Pigott (James Suckling) festigte die Einschätzung, zückte ebenfalls 96 Punkte und zeigte sich beeindruckt: „Trotz der Kraft und des mineralischen Rückgrats ist er im sehr langen und vollständigen Abgang recht geschmeidig.“ Die Begeisterung für das Projekt ist den beiden unmittelbar anzusehen: „Vogelsang ist ein Hang oberhalb von Neustadt. Ewas ganz besonderes für die Pfalz. Es handelt es sich abgesehen von Odinstal mit 250 Höhenmetern um den höchstgelegenen Weinberg der Mittelhaardt, der zudem sehr steil nach Süden zur Stadt abfällt. Wir haben hier Muschelkalk.“ so



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003



Sophie u ber den Neuerwerb. Steffen ergänzt: „Richtig grobsteinigen, wie Schotter. Der Tag-Nacht-Temperaturunterschied ist gewaltig, denn das Neustadter Tal ist noch größer als das Gimmeldinger. 3,5 Hektar haben wir hier nun.“. Sophie: „Beim Vogelsang findet man richtige Platten an Muschelkalk, teilweise mit fossilen Ablagerungen von Muscheln. Der Hang hat mehrere Aufbrüche, wo man die Gesteinsschichten gut erkennen kann.“ Bereits mit dem zweiten Jahrgang ist fu r uns klar, dass der Vogelsang der stärkste Konkurrent des Idig werden könnte. Er besitzt in seiner fruchtfreien Art und kalkigen Haptik beinahe burgundische Eigenschaften. Ein Hauch von nasser Kreide und frischen Teiglingen entsteigt dem Glas. Nur eine Andeutung von Menton-Zitronen ist hier an Fruchtkomponente auszumachen. Am Gaumen erweist sich der Riesling als druckvoll und geradlinig, die feine Säurestruktur unterlegt den mineralischen und stoffigen Riesling, dessen Kalksteinaromatik schon in der Jugend zur Geltung kommt. Ein Hauch Frucht – etwas Zitrone und reife Limette – wird hier fortgetragen vom zart cremigen Einschlag. Die Dynamik ist hier enorm, bitte geben Sie diesem zarten und kristallinen Wein unbedingt Zeit und Luft in der Karaffe!

Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort, gerne karaffieren, Höhepunkt wohl ab 2025 bis 2048+

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

<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: DEUTDE33HAN33

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

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