



Riesling »Vogelsang« GG

Christmann

Vogelsang - eine denkwürdige Lage hoch über Neustadt an der Weinstrasse. Mit 160 bis 280 m Höhe ist sie eine der höchsten der Pfalz. 2017 konnten Christmanns 2,7 ha in der Lage pachten. Sie begannen sogleich, die 1983 gepflanzten Reben auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen, erhielten 2019 die Zertifizierung und stellten im Jahrgang 2020 den ersten Riesling der Lage vor. Im gleichen Jahr wurde der Vogelsang als GG, als große Lage, klassifiziert.

Gleich in seinem ersten Jahrgang präsentiert sich der Wein der historischen Lage weniger bequem und gewohnt, als wild und karg; er duftet nach nassem Stein und frischer Limette, verströmt die Frische von Gischt und spült salzige Mineralität auf die Zunge. Momentaufnahmen wie diese sagen wenig über einen Wein, den man im ersten Jahr zum ersten Mal im Glas hat. Die biologische Bewirtschaftung wird ihn nachhaltig in Stil und Charakter fokussieren und diese erste Ausgabe wird sich auf der Flasche in den kommenden Jahren der Reife noch stark verändern. Erst dann wird der Wein zeigen, was wirklich in ihm steckt. Trotzdem sind wir uns sicher, daß die Rieslinge aus dem Vogelsang schon bald zu den gesuchten im Lande gehören werden. Dafür spricht der kraftvoll komplexe Charakter dieses Erstlings-Jahrgangs, der zwischen stahlig kühl und aufregend mineralisch auch versöhnlich balsamische Komponenten zu setzen weiß, die sich gelbfruchtig darstellen und am Gaumen in tiefgründig weichem Samt ausklingen. Da drückt der warme Jahrgang 2020 seinen Stempel auf, indem er der vibrierenden Spannung der Höhe die warme Harmonie der Traubenreife entgegensetzt. Im Augenblick präsentiert sich der Jahrgang 2020 in vibrierender Spannung, enorm tiefgründig und fast wild wirkend in der Komplexität seiner kühlen Herkunft, durchaus noch ein wenig unruhig und kantig. Im Nachklang aber spürt man die Harmonie des warmen Jahrgangs, die einen aufregenden Grundcharakter in beruhigende Bahnen zu lenken versteht. Christmanns »Vogelsang« scheint alles zu haben, um sich zu einem der markantesten Rieslinge der Pfalz zu entwickeln. Das Potential steckt schon in seinem ersten Jahrgang.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert |
Minimal geschwefelt |
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,2

0,75l
DPW20335



www.weinhalle.de