



Riesling »Aus den Lagen«

Christmann

Christmanns neue Serie »Aus den Lagen«, aus der Taufe gehoben mit dem Jahrgang 2021. Strafft das Sortiment, indem sie die Trauben klassifizierter erster und großer Lagen entsprechend der Bordelaiser Zweitweine zu einem Wein zusammenfaßt, der den unverwechselbaren Herkunftscharakter der Mittelhaardt in sich trägt.

Der Riesling »Aus den Lagen« stammt in seinem Premieren-Jahrgang aus den Gimmeldinger Lagen Kapellenberg und Meerspinne, aus den Ruppertsberger Lagen Linsenbusch und Reiterpfad, aus dem legendären Neustadter Vogelsang, sowie den berühmten Königsbacher Kalk-Lagen Idig und Ölberg. Geballter Mittelhaardt-Charakter also, den dieser Riesling ins Glas spült. Direkt aus der Presse mit den Trubstoffen spontan vergoren, ein Drittel im Edelstahltank, der Rest im großen traditionellen Holzfass. Abgefüllt im April 2022.

Präsentiert sich kühl und pikant würzig in Duft und Geschmack. Schlank und rassig, aber auch fleischig und von enormer Strahlkraft im Mundgefühl. Der die Winzer fordernde Jahrgang manifestiert sich in charakteristisch rassig frischer Säure, die sich durch alle Weine des Jahrgangs in ganz Deutschland hindurchzieht und hier besonders lang und präzise fokussiert über die Zunge zieht. Ein Jahrgang, der erst in ein paar Jahren zeigen wird, was in ihm steckt. Nach einer langen Periode trockener und heißer Jahrgänge wird man über 2021 noch lange reden, weil er im Alkohol angenehm verhalten und stilistisch kühl und straff ausfällt und insofern an die Weine vor der Klimakrise erinnert. Und weil an der Mittelhaardt die kühlen Jahrgänge besonders gut ausfallen, wird uns 2021 über viele Jahre Trinkvergnügen beschere. Unbedingt 2-3 h vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2031+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Diverse

Besonderes: Respekt® zertifiziert |
minimale Schwefelung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,15

0,75l

DPW22350



www.weinhalle.de