

*Eine delikate Köstlichkeit, super leicht mit aromatischer Vielfalt.*

Weisswein · Deutschland · Pfalz



## Weingut A. Christmann, Riesling trocken

2018

Riesling trocken, VDP.GUTSWEIN

trocken, Bio

- Deutschland
- Riesling
- Jetzt bis 2024
- 08 - 10°C
- 75cl (CT-6)
- DEU.249910.2018
- Enthält Sulfite
- ab Lager

### Bewertung

Gerstl

17 | 20

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

Stahltank und Grosses Holzfass

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Schon der Duft strahlt einen unglaublichen Charme aus, feinste Frucht in Verbindung mit raffinierten floralen Komponenten, wobei die herbe Holunderblüte eine zentrale Rolle spielt. Am Gaumen die absolute Leichtigkeit des Seins, der Wein schwebt einfach davon, eindruckliche aromatische Vielfalt in diesem superleichten Wein, das ist seit vielen Jahren einer der leichtfüssigsten, verspieltsten Weine überhaupt, und dieses Jahr scheint er sogar noch eine Spur tänzerischer zu sein, das ist unglaublich raffiniert, was ist das doch für eine delikate Köstlichkeit!

### Infos zum Produzenten

Das Weingut ist in der Hand der 7. Generation der Familie Christmann, und der Name bürgt für edle Gewächse, die ihresgleichen suchen. Inhaber ist der Jurist Steffen Christmann, der auch als Präsident des VDP amtiert und sich mit allerlei politischen Sachzwängen, kollegialen Empfindlichkeiten, aber auch gestalterischen Möglichkeiten auseinandersetzen muss. Die Einführung der vierstufigen Qualitätspyramide fällt unter seine Ägide. Auf einer Rebfläche von heute 21 ha produzieren Steffen Christmann und sein Team Weine, die mit wenigen Ausnahmen trocken ausgebaut werden. Im Jahr 2004 wurde nach längerer Zeit praktizierter ökologischer Arbeit im Rebberg gänzlich auf biodynamischen Weinbau umgestellt. So weit wie möglich orientieren sich die Arbeiten an den Mondphasen. Der Pflanzenschutz erfolgt mittels Pflanzentee und biodynamischen Präparaten bei

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

völligem Verzicht auf Herbizide und Insektizide. Die Stickstoffversorgung des Bodens wird durch Leguminosen (Klee) unterstützt. Ziel ist es, Reben, Weinberg, Klima und Boden in eine grösstmögliche Harmonie zu bringen, um feinste, individuelle und authentische Weine zu erzeugen und die Weinberge für kommende Generationen zu erhalten. Die Arbeiten im Keller ordnen sich dem Ziel unter, den Fruchtgeschmack der Trauben in möglichst reinsten Form zu erhalten und terroirbezogene Weine zu produzieren. Dazu zählen eine schonende, langsame Pressung bei niedrigem Druck, Vorklärung durch natürliches Absetzen und eine langsame, jedoch nicht allzu kühle Gärung, der Verzicht auf Schönung und Behandlung der Jungweine und eine lediglich einmalige Filtration.