# WEISSBURGUNDER AUS DEN LAGEN VDP.GUTSWEIN 2024

**A. Christmann, Pfalz**

## GESCHMACK

| | | |
|---|---|---|
| **Süße** | gering | hoch |
| **Säure** | gering | hoch |
| **Körper** | schlank | voll |
| **Reife** | jugendlich | voll gereift |
| **Intensität** | verhalten | ausgeprägt |
| **Mineralität** | gering | hoch |
| **Holzeinsatz** | kein Holz | sehr viel Holz |
| **Komplexität** | gering | hoch |
| **Länge** | kurz | sehr lang |




## AROMEN

Gruene Birne
Gelber Apfel
Grapefruit
Zitrone
Aprikose
Weiße Blüte
Kieselstein
Schieferstein

## ANLASS

Abend mit Freunden
Abend zu zweit

## LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2039
8 bis 10°C
Weißwein oder Universalglas

## STIL

energiegeladen
erfrischende Säure
trocken

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | ausgedehntes Hefelager<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | großes gebrauchtes Holzfass |

Mit dem Weißburgunder Aus den Lagen zeigt A. Christmann, was im Gimmeldinger Boden steckt, wenn man Weißburgunder so ernst nimmt wie Riesling. Seit dem Sortimentsumbau gibt es bei Christmann keine Guts- und Ortsweine mehr: Die Weißburgunder-Flächen wanderten größtenteils ins Sektprojekt mit Mathieu Kauffmann. Übrig blieb dieser eine, der trotz schlichter Bezeichnung ein lupenreiner Lagenwein ist. Er stammt von alten Reben im Gimmeldinger Schlössel und im Pfarrwingert. Steffen Christmann führt das Weingut in siebter Generation gemeinsam mit seiner Tochter Sophie. Beide behandeln diese Rebsorte mit derselben Sorgfalt wie die prestigeträchtigeren Geschwister.

Die Reben stehen auf verwittertem Buntsandstein mit kalkigen Einlagerungen, ein kühler, karger Untergrund, dem der Wein seinen mineralischen Zug schuldet. Christmann arbeitet konsequent biodynamisch, zertifiziert nach respekt-BIODYN. Gelesen wird früh, um Frische und Spannung zu bewahren. Die Trauben vergären spontan und mit Trub, also den natürlichen Schwebstoffen, direkt im neuen Doppelstückfass, der Ausbau erfolgt auf der Vollhefe. Geschwefelt und filtriert wird nur minimal, was dem Weißburgunder Textur und Tiefe lässt, ohne ihn zu beschweren.

In der Nase wirkt er zunächst kühl und verschlossen, mit feiner Reduktion, dahinter Zitrusnoten wie gewachste Zitronenschale, etwas Aprikose und blanchierte Mandel, dazu eine rauchig-feuersteinige Würze. Am Gaumen läuft er schlank und druckvoll, getragen von einer feinen Säure und zarten Gerbstoffen. Salzig und kristallin im Kern schwingt der Abgang in eine feine Cremigkeit um. Ein burgundisch gedachter Weißburgunder, der Eleganz über Kraft stellt und sich erst mit etwas Reife vollständig öffnet.

# WEINGUT A. CHRISTMANN

## mineralische Rieslinge mit burgundischer Eleganz von der Mittelhaardt



Christmanns Weine sind trocken, straff und von einer Frische getragen, die auch in warmen Jahren bleibt. Wer erleben will, wie verschieden Sandstein und Kalk aus einer Hand schmecken, ist hier goldrichtig. Als trockener, mineralischer Riesling noch als Risiko galt, baute Steffen Christmann ihn bereits aus. Nach dem Jurastudium kehrte er zurück nach Gimmeldingen, übernahm 1996 von seinem Vater und stellte das Weingut 2004 auf biodynamischen Anbau um. Sein Maßstab ist das Burgund. Heute führt er es gemeinsam mit Tochter Sophie und arbeitet nur noch in den besten Lagen.

**Steffen Christmann** war nach eigener Aussage „zunächst auf Abwegen" und absolvierte ein Jura-Studium, bevor er den Ruf in die Heimat Gimmeldingen verspürte. Sein erklärtes Vorbild ist Anne-Claude Leflaive, die im Burgund mit biodynamischem Anbau Pionierarbeit leistete. 1996 übernahm er den Betrieb von seinem Vater Fritz und stellte ihn 2004 auf biodynamische Bewirtschaftung um. Heute führt er das Gut gemeinsam mit Tochter **Sophie**, die 2017 fest einstieg und für die 8. Generation steht.
Das Weingut liegt am Rand der Mittelhaardt, die Lagen in Gimmeldingen, Königsbach und Ruppertsberg reihen sich auf knapp 5 Kilometern aneinander und bringen sehr unterschiedliche Böden und Kleinklimata auf engem Raum zusammen. Auf rund 20 Hektar steht zu gut zwei Dritteln Riesling, daneben Spätburgunder und etwas Weißburgunder. Die Böden reichen von Buntsandstein und Terrassenschotter bis zu Kalkmergel und massivem Kalkstein. In den vergangenen Jahren hat die Familie das Gut bewusst verkleinert und arbeitet inzwischen ausschließlich in klassifizierten Ersten und Großen Lagen.

## Warum Weingut A. Christmann?

Christmann gehört zu den Winzern, die einen Stil nicht erfunden, sondern früh gelebt haben. Als trockener, mineralischer Riesling noch als Risiko galt, baute Steffen diese Weine aus, und heute orientieren sich viele daran. Was das Gut interessant macht, ist diese Konsequenz. Es folgt keiner Mode, sondern einer klaren Vorstellung davon, wie die Mittelhaardt schmecken soll. Wer Riesling mag, der echte Herkunft transportiert, und wer den spürbaren Vergleich zwischen Sandstein- und Kalklagen aus einer Hand sucht, ist hier richtig. Dazu kommt ein burgundisch geprägtes Verständnis von Eleganz, das auch die Weißweine trägt.

## Die Weine

Weil das Weingut nur noch Erste und Große Lagen besitzt, stammen bereits die Gutsweine aus klassifizierten Parzellen und tragen folgerichtig den Zusatz „Aus den Lagen". Der **Riesling Aus den Lagen** versammelt früh gelesene Trauben aus mehreren Spitzenlagen am Haardtrand und bündelt sie zu einem straffen, herkunftsgepräfgten Wein voller Frische. Steffen nennt ihn das Ideal eines Mittelhaardter Rieslings, mit mehr Tiefe, als der Einstiegspreis vermuten lässt. Den Gegenpol setzt der **Weissburgunder Aus den Lagen**. Er wächst auf kalkgeprägten Böden und kommt würzig und geradlinig in die Flasche, kein fruchtiger Aperitif, sondern ein Weißwein mit feiner Säure, der nach Essen verlangt.

Aus dem **Ruppertsberger Reiterpfad** kommt der zugänglichste der drei Lagenweine. Der warme, sonnenverwöhnte Weinberg vereint mehrere Parzellen und ergibt im großen Holzfass einen Riesling mit charmanter, leicht exotischer Fruchttendenz, der bei aller Pfälzer Fülle die Balance hält. Kühler und strenger gerät der Riesling aus dem **Gimmeldinger Kapellenberg**. Die Lage liegt hoch über dem Mandelgarten und profitiert nachts von der Fallluft aus dem Pfälzerwald. Unter dem Buntsandstein-Schotter liegt massiver Kalk, der dem Wein seine spannungsreiche, fast feuersteinige Mineralität gibt. Noch puristischer zeigt sich der Riesling aus dem **Königsbacher Heidböhl**, einem Neuzugang neben dem Idig auf einem Gemisch aus Ton, Kalk und Buntsandstein. Hell und vibrierend erinnert er mit zitrischer Klarheit und salzig-mineralischer Energie an einen sehr guten Sekt ohne Bläschen.

## Weinberg und Keller

Seit 2004 arbeitet A. Christmann biodynamisch und gehört der Vereinigung Respekt-Biodyn an. Steffen sagt selbst, dass die Reben nach 20 Jahren tiefer wurzeln und die Weinberge ihr Gleichgewicht gefunden haben. Begrünung zwischen den Zeilen und konsequenter Verzicht auf Schönung gehören zur täglichen Praxis. Gelesen wird von Hand in kleinen Kisten, in mehreren Durchgängen. Die frühreifen Trauben wandern in den Gutswein. Die Lagenweine erntet die Familie später und streng selektiv, die Erträge bleiben niedrig. Eine 2010 erweiterte Kellerei erlaubt eine besonders behutsame Verarbeitung der ganzen Trauben. Dort presst die Familie schonend, lässt den Most über Nacht absitzen und vergärt spontan mit den eigenen Hefen des Weinbergs. Anschließend reifen die Weine lange auf der Feinhefe, ungeschönt und meist im großen Holzfass. So bleibt der vom Kalk geprägte Säurenerv erhalten, der die Weine auch in warmen Jahren frisch und saftig hält, ohne dass sie schwer werden.

| | |
|---|---|
| **Winzer** | Steffen & Sophie Christmann |
| **Ort** | Pfalz |
| **Weinberg** | biodynamisch |
| **Keller** | spontane Gärung, langes Feinhefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, Ausbau in großen Holzfässern (Doppelstück) und teils in Edelstahltanks |
| **Größe** | 20,4 Hektar |