



Stettener Riesling »Kieselsandstein«

Beurer

Jochen Beurer fasziniert der abwechslungsreiche Aufbau der Keuperlandschaft rund um Stetten im Remstal so sehr, daß es ihm zum Anliegen wurde, diese »seine« Landschaft schmeckbar zu machen. Dazu baut er die verschiedenen Keuperschichten in seinen Steillagen getrennt aus. Zwischen dem Unteren und dem Oberen bunten Mergel verläuft dort eine harte Sandsteinbank. Sie wird wegen ihres kieseligen Zements »Kieselsandstein« genannt. Der verleiht diesem kernig kühlen Riesling eine mineralisch steinige, unheimlich pur wirkende Würze, die das Gegenteil von »Frucht« ist. Fordernd unbequem atmet der Wein aus dem Glas. Faszinierend nackig und ursprünglich packt er die Zunge in pikant ungestüme Mineralität. Dicht strukturiert, kompakt feinmaschig verwoben, tiefgründig würzig und fast ein wenig wild wirkt sein von rasant frischer Säure durchzogenes Mundgefühl, das, man fühlt und staunt, versöhnlich reife Aromen nach Orangenblüten und Cedrat-Zitronen in ein unerwartet weiches, fast schon verspieltes Finale am Gaumen geleiten.

Jochen Beurer hat auch diesen Riesling spontan im Edeltank vergoren und knapp 14 Monate auf der Hefe reifen lassen. Er schafft es wie wenige andere, seine entspannte Sicht der Dinge in die Wirkung seiner Weine zu transferieren. So karg und steinig dieser aufregend profilierte Riesling im Duft beginnt, so entspannt und verspielt klingt er wenige Sekunden später am Gaumen aus. Vielleicht nicht jedermanns Sache, dafür darf der Wein so bleiben, wie er ist. Beeindruckend selbstbewußt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 5,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Sandstein | Keuper

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,24

0,75l

DBW21003



www.weinhalle.de