



Grauer Burgunder »Handwerk« trocken

Sven Leiner

Sven Leiner. »Nackig« gegen den Strich des Zeitgeschmacks und dessen »fruchtige« Konventionen gebürsteter Biodynamik-Winzer, der sein Winzerhandwerk im Einklang mit der Natur betreibt. Es absolviert es nicht als »Job«, sondern begreift es als Berufung. Ein Winzer, der sein Handwerk beherrscht.

Sven Leiners Grauburgunder »Handwerk«, die Linie in seinem Portfolio mit den größten verfügbaren Mengen, stammt von spätreifenden Lehm-Löß-Böden. Die sorgen für ungewöhnlich straffe, aber auch harmonische Struktur, geprägt von präzise konturierter Frucht, komplexer Würze, reintönigem Rebsortencharakter und herzhafter Saftigkeit. Der Jahrgang setzt saftige Strahlkraft frei im Trunk. Er schmeckt süffig und geschmeidig und läuft von alleine. Wie immer spontan vergoren, im Edelstahltank auf der Hefe ausgebaut. Keine Aufsäuerung, keine Manipulationen im Keller. Feine rauchige Würze, ein trocken straffes Mundgefühl und saftig animierende Säure sorgen für mundfüllend geschmeidige Substanz. Expressiv natürlich und kompromißlos ehrlich. Ein überzeugender Alltagsbegleiter mit gastronomischen Ambitionen, vom Gemüse zum geräucherten Fisch. Reines Weinvergnügen.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 3g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Demeter®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine

0,75l
DPW23011



www.weinhalle.de