



»Dorfkultur ROT«

Rosi Schuster

So leise und schüchtern Hannes Schuster nach außen auftritt, so wagemutig und konsequent ist er, wenn es um seine Weine geht. Da wagt er das Risiko, will nicht nur dem Mainstream nach Rezept hinterherzockeln. Hannes Schuster geht mutig den eigenen Weg und wirkt wie der Kulminationspunkt dieser Entwicklung: Stilistisch brillant, maximal präzise im aufregend natürlichen Charakter, anspruchsvoll eigenständig in Substanz und Wirkung.

Rotwein, der zum Trinken animiert. Freundlich im Alkoholgehalt, läßt er leichte Struktur vermuten, und schon packt kraftvolle Substanz in deftig präsenten Gerbstoffen zu. Delikatesse, gepaart mit physischer Wirkung. Das prädestiniert ihn zu Grillgerichten und bestem Fleisch. In seiner fast mystisch kühlen Würze harmoniert er aber auch hervorragend zur aromatischen Küche der Levante. Unbedingt leicht gekühlt servieren. Attraktiv und animierend, abseits der ausgetretenen Pfade.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Biologisch zertifiziert,

aber nicht ausgewiesen | Minimal
geschwefelt | Naturwein ohne Eingriffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,3

0,75l

OBR21906



www.weinhalle.de