



Weissburgunder »Aus den Lagen«

Christmann

»Aus den Lagen«. Ein Weißburgunder von alten Reben aus den Lagen Gimmeldinger Schlössel und Pfarrwingert. Sie liefern Ausdruck und Tiefe in einem Jahrgang, der den Winzern harten Einsatz abforderte. Nach Jahren der Hitze und Trockenheit plötzlich ein kühler, feuchter Sommer, der mit Mehltau-Attacken und vielen anderen Krankheiten die Winzer auf Trab hielt. Ein sonniger Spätsommer brachte schließlich die nötige Wärme, um die Trauben doch noch gesund ausreifen zu lassen. Kennzeichen des Jahrgangs ist eine ausgeprägt frische Säure, die es im Keller zu beherrschen galt, wollte man Most oder Wein nicht entsäuern. Christmanns waren ständig draußen, um im Weinberg dafür zu sorgen, daß die Trauben trotz des Wetters gesund reif werden konnten. Als sie Ende September ernten konnten, mußten die Trauben penibel aussortiert werden, ob der langen Hänge- und Reifezeit am Stock aber fielen die Moste überaus aromatisch aus. Durch die gute Wasserversorgung ausreichend mit Nährstoffen versorgt, liefen die spontanen Gärungen schnell und zügig durch. Um die knackige Säure des Jahrgangs zu mildern, ließen Steffen und Sophie Christmann diesen Weißburgunder den biologischen Säureabbau absolvieren, vergoren den Most wärmer als sonst und beließen ihn zudem so trüb, wie er aus der Presse lief. Gärung und Ausbau erfolgten im neuen Doppelstück-Faß. Es entstand ein tiefgründig würziger, kühl und elegant wirkender, straff fokussierter Weißburgunder, der sich über viele Jahre entwickeln wird. An der Mittelhaardt fallen insbesondere kühle Jahrgänge besonders gut aus, weil hier die Trauben immer reif werden, auch wenn es länger dauert. Dann entstehen Weine wie dieser Weißburgunder der Extraklasse: Konzentriert und dicht im Mundgefühl, mineralisch geprägt in agiler Salzigkeit am Zungenrand, alkoholisch angenehm verhalten, intensiv würzig im Geschmack und belebend in der Säure, die lange und stabile Reife garantiert.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Respekt® zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,21

0,75l
DPW23351



www.weinhalle.de