



Puszta Libré

Claus Preisinger

Wenn Winzer ihren eigenen Wein beschreiben, klingt das anders, als wenn wir in die Tasten hauen. Claus Preisinger über seinen so originellen wie süffigen Einstiegsrotwein, den er aus St. Laurent und Zweigelt keltert und als »Puszta Libre« , mit kleinem politischen Schlenker, seiner Heimat widmet: »Meine Re-Interpretation des Tischweines. Süffig und leicht. Auch im Sommer schön zu trinken, dann aber gekühlt. Rotwein, der Rot ist, aber mehr nach Weißwein schmeckt. Puszta libre? Pannonisch, ohne Grenzen, frei von Firlefanzen, vin libre! Die Puszta. Ungarischer Terminus für das ebene Land, die pannische Tiefebene. Zweigelt und St. Laurent als meine Hommage an guten Beaujolais.«

Nagel auf den Kopf. Wein, der nicht mehr sein will als er ist. Abgefüllt in eine Flasche, die an Limonade aus den 60ern erinnert. Rotwein, von Konventionen befreit. Frische statt Extraktion. T-Shirt statt Krawatte. Schwarze saftige Kirsche in einem Hauch Lorbeer und Wacholder. Ätherisch duftend, frei und ungezwungen, animierend violett in der Farbe. Saftig und zwanglos süffig, in den Gerbstoffen würzig und frisch, leicht und animierend. Macht nicht auf dicke Hose, sondern läuft von alleine. Kühl servieren, warm wird er von alleine.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Lehm & Ton

Besonderes: Minimal geschwefelt | 16 mg/l freie SO₂

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

OSW23510



www.weinhalle.de