Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt | unbehandelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.4

0,75l
FEL23013

# »Les Collines« Edelzwicker

## Leon Boesch

Jahrzehntelang war »Edelzwicker« des polyglotten deutschen Weintrinkers großes Begehr. In den schlimmen 1990er Jahren fiel er dann, wie so viele andere Weine auch, der gedankenlosen Industrialisierung im Wein zum Opfer, wurde zum wertlosen Ärgernis. Heute verbindet kaum noch jemand seinen Namen mit Wein.Marie und Matthieu Boesch haben die einst so typische elsässische Weißweincuvée wieder aus der Versenkung geholt. Und siehe da, ihr »Les Collines« (die Hügel) fällt erstaunlich edel aus, als süffig duftige Cuvée aus Kleinpartien, die von einzelnen Rebzeilen stammen, die eine eigene Abfüllung unsinnig machen. Eine bunte Mischung an Rebsorten, die Marie im Keller gekonnt zusammenfügt: 40% Riesling, 35% Pinot Blanc, 15% Gewürztraminer, »aufgefüllt« mit Sylvaner, Pinot Gris und Muscat. Wie bei Boeschs üblich, im großen alten Holzfaß spontan vergoren, durchgegoren trocken, ein Jahr auf der Vollhefe gereift und dann ohne Filtration oder Schönung
abgefüllt. Den aktuellen Jahrgang hat Marie derart süffig in Szene gesetzt, daß es eine Freude ist, ihn im Glas zu haben. Die Aroma-Sorten Gewürztraminer und Muscat sorgen für Duft und Spiel, der Riesling liefert das Säurerückgrat und Weiß- und Grauburgunder besorgen Opulenz und Fülle im Mundgefühl. Der perfekte Weißwein für jeden Tag und jeden Zweck. Sehr animierend im Spektrum der Aromen, von reifer gelber Frucht über Honigkuchen zu würzigem Salbei und Brombeere, bis zu Ananas und Quitte. Souveränes Winzerhandwerk, exemplarisch nachzuvollziehen. Auf seine bescheidene Art ein kleines Meisterwerk zum ausgesprochen werten Preis.

K&U
www.weinhalle.de