



»Erdung« Cuvée weiß trocken

Rainer Zang

Als »Erdung« bezeichnet man in der Elektrotechnik den Ausgleich elektrischer Potentiale. Im Weingut Zang steht »Erdung« für den Ausgleich der »seriösen« Rebsorte Riesling mit den heute nur noch wenig beachteten Sorten Bacchus und Traminer in einer Cuvée, die die beiden letzteren nur in geringen Zuschlägen enthält. Im Weingut Zang geht die edle, historisch wertvolle Sorte Traminer inzwischen in einen vielbeachteten und sehr erfolgreichen Orangewein, die Kundschaft für den Bacchus stirbt allmählich aus. Generationen-Wechsel auf beiden Seiten des Marktes. Bei Zangs ist er vollzogen. Sohn Maximilian hat das Ruder übernommen und prompt das Sortiment gestrafft durch Cuvéés, die sich großer Beliebtheit erfreuen, weil sie, intelligent konzipiert, mehr aromatische und strukturelle Komplexität zu bieten haben als die einzelnen Rebsorten.

Erdung verleiht dem kargen Zang'schen Riesling durch den Bacchus Duft und Schmelz und der Traminer liefert Tiefgang in Würze und Aroma mit sanfter Fülle im Mundgefühl. Eine unaufgeregt leise Cuvée, die Gemüse, Fisch und hellem Fleisch geschmackliche Glanzlichter aufzusetzen versteht. Schlank, appetitanregend straff und doch geschmeidig mundfüllend, im Duft akzentuiert aromatisch, ohne arrogant oder gar laut zu sein. Zangs Erdung sorgt für Halt im Ozean des fränkischen Weinerleis. Auf diesen Wein können Sie sich verlassen. Er paßt fast immer, sorgt souverän für Ausgleich zwischen Speis und Trank und legt dabei eine herzhaft belebende Natürlichkeit an den Tag, die ihn weit weg vom breiten Strom des Mainstreams in Franken positioniert. Ein gut geerdeter Zang mit vielversprechender Zukunft.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturland® zertifiziert |
freie SO₂ nur 28 mg/l | dekantieren |
hält lange offen
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
DFW23633



www.weinhalle.de