



»Spannung« QbA Franken

Öko-Weingut Zang

Maxi Zang widmet die Straffung seines Sortimentes physikalischen Begrifflichkeiten. Spannung ist in der Physik die Kraft, die einem Körper wirkt, wenn er von außen belastet wird. »Spannung« steht bei ihm für die Rebsorte Müller-Thurgau, die in diesem Wein eine Spannung beweist, die sie in anderen nur zu oft vermissen läßt. Er präsentiert sich schon im Duft enorm spannungsgeladen, knackig frisch und potent würzig statt nur banal »fruchtig«.

»Spannung« ist ein im großen Holzfaß lange auf der Vollhefe gereifter Müller-Thurgau, dessen natürlich straffe und würzige Art kaum auf die ungeliebte Rebsorte schließen läßt. Im Duft spielen kühle zitruswürzige, an frisch geriebene Muskatnuß erinnernde Aromen mit denen von Wiesenkräutern und der herben Säure grüner Äpfel. Auf der Zunge zieht belebend frische, filigran ziselierte Säure den Wein in straffer Präzision an den Gaumen, um sich dann im Mundgefühl salzig und kalkig matt in ätherisch würziger Fülle breit zu machen. Mundwässernd herb und trocken klingt er dort lange nach. Maxi Zangs »Spannung« beweist, daß lebendiger Boden und entsprechend engagierter Ausbau auch einer Rebsorte wie Müller-Thurgau unerwartet anspruchsvollen Ausdruck vermitteln können. Kein großer Wein, aber ein überraschend hochwertig auftretender Alltags-Weißwein, der Freude macht und sich einer Vielzahl von Gerichten und Küchenideen geschmeidig anzupassen versteht. Kein banales technisches Konstrukt, sondern natürlich lebendiger Wein, wie man ihn zu diesem Preis nur selten im Glas hat.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturland® | ungeschönt
| 35 mg/l freie SO₂
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.3

0,75l
DFW20604



www.weinhalle.de