



»Dreigenerationenwein«

Werlitsch

Biodynamische Weinbergsarbeit. Auf der Schale eingemaischt und einige Tage Schalenkontakt. Abgepresst, spontan im großen offenen Holz vergoren. Danach auf der Feinhefe belassen und 2 Jahre im großen Holz ausgebaut. Der Wein besteht aus dem Mischsatz der Familientradition, deshalb der Name. Muskateller, Sauvignon Blanc, Welschriesling, Traminer und Morillon (Chardonnay) zusammen vergoren nach dem Abpressen der länger stehenden Maische. Natürlich dominieren die Aromasorten Muskateller und Traminer das Nasenbild, aber darunter drückt eine dichte Moschuswolke mit Jasmin und eingekochter Passionsfrucht durch. Auch viel Nüsse, Walnuss, Kastanien und nasser Feuerstein, Gras und Heu nebst cremig-dichtem, hochreifen Apfel. Auch Orange und rote Grapefruit und etwas überreife Papaya. Die Papaya macht sich dann auch im Mund breit, langsam kommen Orange, Apfel, Ananas und Litschi dazu, schmeckt ein wenig wie Handcreme. Und mehr Luft gibt neue Eindrücke, irre komplex, bitte dekantieren. Das Verblüffende dabei, die Aromaträger Muskateller und Traminer verschwinden hinter der reifen Exotik von Welschriesling und Chardonnay, die mineralisch, salzig steinige Spur am Ende ist die hier so geniale Sauvignon Blanc. Das könnte wohl mein Lieblingswein von Werlitsch werden, den hätte Ewald mir auch mal eher zeigen können!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: 1

0,75l
OEW21336



www.weinhalle.de