



## Müller-Thurgau »Gegenstrom«

### Rainer Zang

Müller-Thurgau »Gegenstrom«. Der Name ist Programm: Wein gegen den Strom. Biowinzer Rainer Zang beweist, wie »anders« Müller-Thurgau schmecken kann, wenn man ihn nicht der Effizienz von Enzymen und synthetischen Reinzuchthefen aussetzt, sondern langsam im Holzfaß auf der Hefe reifen läßt.

2019 durften die Trauben in Franken nicht zu reif werden. Rainer Zang hat sie präzise auf den Punkt gelesen, um 10% seiner Trauben lange auf der Maische vergären zu können. Diesen Most hat er dem restlich gärenden hinzugefügt und ein ganzes Jahr auf der Vollhefe ohne Schwefel im großen Holzfass aus fränkischer Eiche gereift. Das Ergebnis beeindruckt, denn Beerneschalen und Zeit haben den Wein nachhaltig verändert. Er wirkt unaufgeregt und entspannt, scheint in sich zu ruhen, präsentiert sich saftig und weich im Mundgefühl, dicht verwoben, physisch fühlbar in Konsistenz und Substanz. Im Duft leise und unaufdringlich, würzig statt »fruchtig«, warme Blütendüfte und muskatige Würze entlarven ihn als Müller-Thurgau, der aber weit mehr zu bieten hat, als man der Rebsorte zutraut. Geringe Schwefelung läßt ihn breit und füllig in aromatischer Intensität auf der Zunge aufgehen. Mehr Gefühl als Geschmack. Kalkige Würze sorgt für Charakter. Filigrane Säure zieht ihn animierend trinkfreudig über die Zunge. »Langsamer« Wein im Einklang mit der Natur. Eine andere Zukunft fränkischen Weines.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 3,7 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturland® | minimal  
geschwefelt 35 mg/l freie SO<sub>2</sub>  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,28

0,75l  
DFW19600



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)