



Weißburgunder »Pfarrwingert«

Christmann

Der Vorläufer der heutigen »Aus den Lagen«. Mit ihrem Weißburgunder vom »Pfarrwingert« hat Sophie Christmann die neue Linie konzipiert, hat für sie »geübt« und probiert. Das begann mit dem Ausbau »sur lie«, also auf der Vollhefe, der nur mit kerngesunden, von Hand geernteten Trauben funktioniert, und statt den Most absetzen zu lassen, um ihn per Schwerkraft zu klären, ließ Sophie ihn direkt aus der Kelter mit der vollen Hefe und den natürlichen Trübstoffen und Schalenresten wie früher ungeklärt ins große Holzfaß laufen, wo sie ihn auf der wilden Hefe spontan vergor.

Phenolische Substanz prägt ihn deshalb ebenso wie die natürliche Reduktion der biodynamisch produzierten Trauben und des Ausbaus auf der Vollhefe. Deshalb entdeckt man in seinem Duft auch Reduktionsnoten wie Chinaböller und frisch entzündetes Streichholz, und auch der Ausbau im Holzfaß versteckt sich im nussig frischen Duftspektrum, das an frischen Hefeteig und geröstete Nüsse erinnert, nicht. All das integriert sich hier zu einem Amalgam, das Sophie Christmanns Weg zu eigenständiger Stilistik in einem dicht gepackten, saftig fleischig wirkenden und mundwässernd kühl agierenden exemplarischen Weißburgunder dokumentiert, der zugänglich, animierend und lustmachend schmeckt und seiner noch immer im Schatten bundesdeutscher Riesling-Euphorie stehenden Rebsorte nachhaltige Existenzberechtigung mit Blick in eine vielversprechende Zukunft verleiht. Ein famoser Essensbegleiter, der auch anspruchsvollen Anforderungen gerecht wird. Bitte unbedingt dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfaß
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert |
minimal geschwefelt | unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,26

0,75l
DPW20333



www.weinhalle.de