



Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2021+  
Restzucker: < 2 g/l  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Schiefer  
Besonderes: Naturwein, keine  
Maischegärung  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
Schwefel: 1  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
OEW17900

## Weiss »Alte Reben«

### Wachter-Wiesler

Weine von Weingütern zu beschreiben, die von der Fachpresse bereits durchgejubelt wurden, macht keinen Spaß. Alles scheint gesagt, vieles voneinander abgeschrieben und jetzt sollen wir hier auch noch unseren Senf dazugeben?

Ja, Christoph Wachter ist jung. Ja, er ist ein vielbeachteter Aufsteiger im südlichen Burgenland. Er hat uns trotzdem nachhaltig beeindruckt mit seinen Weinen. Erstaunlich reif und abgeklärt wirken sie für einen Winzer seines Alters, sie hecheln keiner Mode hinterher, ruhen in sich und treten bemerkenswert souverän in Stil und Charakter auf. Beachtung findet Christoph Wachter vor allem mit seinen Rotweinen. Uns hat sein kaum bekannter Weißwein beeindruckt. Hier sein erster Jahrgang. Eine spannende Cuvée aus Welschriesling und Weißburgunder von den ältesten Rebstöcken. Ca. 12 Stunden stand der Most auf der Maische, wurde dann sanft gepresst, durfte sich einen Tag lang absetzen und kam dann ohne den größten Trub ins Holzfass. Dort hat der Wein ein dreiviertel Jahr lang gegoren und den Säureabbau gemacht. Nach einem Jahr im Fass reifte er ein weiteres Jahr im Tank. Zeit für Entwicklung, Ruhe und Gelassenheit für mehr Charakter, Vertrauen in die Qualität der Trauben. Das sind wir so nicht mehr gewohnt. Deshalb ist dieser Weißwein »anders«, stellt Konventionen in Frage, provoziert antrainierte Konditionierung und sprengt Grenzen üblicher Vorstellungen.

Salzig (ohne Phenole keine Mineralität), breit würzig im Duft, Trockenfrüchte, wachsig, aber schlank und fest im Trunk, mild in der Säure, weich im Mundgefühl, fokussiert in der Wirkung. Hat was altmodisches an sich, auch was morbides, wirkt abgeklärt und unaufgeregt. Dunkle, rauchige Gerbstoffe in herber Bitterkeit, Stoff und Substanz in physischer Materie auf der Zunge. Frucht vermeidet dieser Wein in stoischer Gelassenheit. Weißwein, der für Reklamationen sorgen wird. Nein, er ist nicht »umgekippt«. Dieser Weißwein gehört so ...

... selbstbewußt in Szene gesetzt, keiner konventionellen Schublade entnommen, nicht vordergründig im Zeitgeist verortet. Naturweinanklänge, minimaler Schwefeleinsatz, Apfelschalen und ein Hauch von Calvados und Cidre im weich wirkenden, breiten Bukett, aber keine Naturkatastrophe, sondern sensibel kontrolliert und präzise »natürlich« in der Ausführung. Saftig morbide im Antritt auf der Zunge, trinkfreudig und animierend im Zug, gänzlich anders als gewohnt. Wirkt gelb in der Tönung, packt würzig zu in einem Hauch von Zimt und Kardamom im Finish, dicht und konzentriert im Mundgefühl, frei von Plattitüden.



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

Ein junger Winzer, der sein Handwerk beherrscht und trotz seiner Jugend Machart und Herkunft wie selbstverständlich zu verschmelzen versteht. Naturwein im Sinne uralter Kulturgeschichte, die hier zum kulturellen Erlebnis wird. Ganz schön abgebrüht, was Christoph Wachter mit seinem weißen Erstlingswerk auf Flasche bringt.