



Trauben, Liebe und Zeit «Weiss N°7»

Strohmeier

»Trauben, Liebe und Zeit«, unter diesem Etikett produzieren Christine und Franz Strohmeier aus der Steiermark trockene Naturweine, die provozierend aus der Reihe fallen. Doch bevor man die beiden als vergeistigte Spinner abtut, schauen Sie sich Franz und Christine Strohmeier an. Sie sehen nicht aus wie entrückte Mystiker. Trotzdem ist Franz einer der vermutlich kompromißlosesten Naturwein-Winzer der Welt, was er mit seinem Weiss N°7 eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Naturwein. Da kommen uns die vielen, vom (zu) freien Lauf der Natur verunstalteten Weine in den Sinn, die uns in Naturweinproben immer wieder erstaunen, oft aber auch einfach nur sauer machen. Es sind zum Teil richtig schlechte Weine, die unter dem Deckmantel der Natur verkauft werden; viele halten wir für pure Winzer-Chuzpe oder gar bewußte Käuferverarsche, weil man riecht und schmeckt, daß sie aus schlechtem Lesegut stammen.

Davor ist man bei Strohmeiers sicher. Ihre Weine sind auf ihre Art präzise und brillant realisiert, sind kompromißlos gekonnt umgesetzt und schmecken deshalb richtig gut, wenn auch gänzlich »anders« als gewohnt. »Trauben, Liebe und Zeit« steht für naturbelassenen Wein, den sie ohne jegliche Zusatzstoffe, ohne Schwefel und ohne Filtration, ausbauen. Im Weinberg sind sie gar noch radikaler. Da überlassen sie ihre Trauben bewußt den Pilzen, Insekten und Bakterien des Weingartens und ernten nur die Trauben, die die Natur übrigläßt und die es bis zur Lese gesund geschafft haben. Nur dann, so ihre Philosophie, besitzen sie das Potential, einen Ausbau ohne Schwefel auszuhalten.

N°7. Der siebte Weißwein in dieser Form bisher. Es wird durchlaufend nummeriert. Eine spannend eigenwillige Cuvée aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Blanc, die aber so riecht, als wäre Sauvignon Blanc enthalten oder gar eine Aromasorte wie Muskateller. Strohmeier-Weine sind überraschend, nie so wie man sie erwartet, immer fordernd, ungewohnt und aufregend.

N°7 wirkt schlank, rassig und säurebetont. Sie stammt aus dem kühlen Jahrgang 2014, den sie radikal reflektiert. Sie wurde spontan vergoren und 11 Monate lang im gebrauchten 500l-Holzfaß auf der Vollhefe ausgebaut. Sie wurde weder angereichert, noch geschönt und sah während der gesamten Weinbereitung keinen Schwefel. Ungeschwefelter Naturwein, der in Duft und Geschmack zwar Grenzen sprengt, trotzdem aber brillant und reintonig daherkommt, duftig und aromatisch, strahlend sauber und fast kristallin nackig im Charakter - nur

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2018+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Besonderes: ungeschwefelter

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

Biogene Amine: Nein

0,75l

OEW14902



www.weinhalle.de

»anders« als konventioneller Wein. Naturwein kann so gut sein.

Ob seiner präsenten Säure empfehlen wir die N°6 einige Stunden vor Genuß zu dekantieren und als Speisenbegleiter einzusetzen. Für sich getrunken ist der Wein derzeit kein Vergnügen, dazu wird er erst in ein paar Jahren. Wir können ihn uns heute aber famos vorstellen zu Gemüse-Salaten, nackigem Fisch, nicht ganz harmlosen Vorspeisen und anspruchsvoller vegetarischer Küche. Ein Wein voller Charakter und Leben. Im Mundgefühl eigenwillig und eigenständig, im Duft Grenzen sprengend ohne zu überfordern. Setzt Toleranz und Freiheit für Offenheit voraus, belohnt diese mit puristischer Individualität und prallem Charakter. Radikal-Weisswein für Individualisten.