



Spätburgunder »Aus den Lagen«

Christmann

Seit dem Jahrgang 2019 kümmert sich Tochter Sophie Christmann um die Aufwertung und Produktion der Spätburgunder der Familie. Sie waren immer schon eindrucksvoll gut, bekamen aber nie die Aufmerksamkeit, weder im Keller noch auf dem Markt, die sie damals schon verdient hätten. Nun macht sich Sophie ehrgeizig ans Werk und bringt dabei ihre während der Ausbildung und der Wanderjahre in diversen Betrieben gesammelten Erfahrungen mit der Rebsorte ein. Sie hat die Weinbereitung verändert, hat aber auch zusammen mit dem Vater Rebselektionen aus Burgund gepflanzt. Christmanns Spätburgunder werden sich also in den kommenden Jahren in neuer Tönung und Stilistik zeigen.

Ihr »Aus den Lagen«-Spätburgunder stammt von Trauben aus der Gimmeldinger Lage Kapellenberg sowie der berühmten Mußbacher Lage Eselschaut, er enthält aber auch abgestufte Fässer aus den Top-Lagen der Familie in Gimmeldingen und Königsbach. Sophie hat die Trauben zu gut 30% als ganze Trauben (Wholecluster), also mit Stiel und Stängel, vergoren, was dem Wein eine attraktiv rauchige Komponente verleiht und ihn mit zusätzlichen »externen« Gerbstoffen ausstattet, die ihm spürbar mehr Rückgrat, Frische und Lebendigkeit im Trunk verleihen. Um diese Gerbstoffe zu harmonisieren, hat Sophie dem Wein Zeit gegeben. 18 Monate durfte er auf der Feinhefe in zu 20% neuen Holzfässern reifen. Diese Zeit vermittelt ihm Struktur und Finesse, wie man sie in deutschem Spätburgunder zu diesem Preis nur selten ins Glas bekommt. Eine überaus gelungene Premiere, die selbstbewußt ankündigt, was sich Christmanns in Sachen Rotwein vorgenommen haben.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert |
Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,6

0,75l
DPR20350



www.weinhalle.de