Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert | unfiltriert | leichter Maischeanteil
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,35

0,75l
DPW17333

Weissburgunder »Pfarrwingert«

Christmann

Im Weinbau geht der Generationswechsel oft wenig harmonisch vonstatten. Nicht so bei Christmanns. Tochter Sophie kam nach vielerlei Stationen in der ganzen Welt nach Hause zurück und Vater Steffen ließ sie sofort eigene Duftmarken setzen. Einer ihrer ersten eigenen Weine ist dieser Weißburgunder vom »Pfarrwingert«. »Sur lie« baute sie ihn aus, und statt den Most absetzen zu lassen, um ihn per Schwerkraft zu klären, ließ sie ihn ihn direkt aus der Kelter auf der vollen Hefe mitsamt den natürlichen Trübstoffen und Schalenresten ins große Holzfaß laufen. Sie vergor ihn dort ohne Temperaturkontrolle spontan, also auf der wilden Umgebungshefe, und ließ ihn auch bis zur Abfüllung im Sommer darauf auf Hefe und Trub reifen.Intzwischen ist der Wein ein paar Jahre alt und zeigt, daß Sophies Weinbereitung Zukunft hat. Knochentrocken und alkoholisch angenehm verhalten präsentiert er sich als noch immer knackig frischer, quicklebendiger Weißburgunder, der mehr kann als nur die üblichen nussig reifen Aromen der Rebsorte in den Vordergrund zu stellen. Sophies schonende Weinbereitung verleiht diesem Wein ein vielversprechendes Reife - und Entwicklungspotential, das beweist, daß Weine, mit denen man im Keller viel »gemacht« hat, sich sehr viel schneller und schlechter entwickeln als dieses Prachtexemplar, dessen fröhliche Reduktionsnoten sich als untrügliches Zeichen des langen Ausbaus auf der Vollhefe, wie auch des langjährigen biologischen Anbaus erweisen. Früher nannte man das Böckser und der galt als Fehler. Heute inszenieren konventionell wirtschaftende Winzer diese Reduktionsnoten gezielt durch Schwefelung zur rechten Zeit. Biowinzer haben das nicht nötig, sie nutzen das natürliche reduktive Potential ihrer Trauben (ohne Schwefelzugabe). Sophies »Pfarrwingert« ist aber nicht nur natürlich reduktiv, er atmet auch den Einfluß des Holzfasses, in dem er ausgebaut wurde, und zeigt angenehm herb und »tragend« die Gerbstoffe des Maische-Kontaktes, den sie ihm gewährte. So wagt sie mutig eigenständige Stilistik, die ab diesem Jahrgang den Christmann´schen Weißburgunder prägen und verändern wird. Die Folgejahrgänge dieses Weines münden schließlich in die heutige Linie »Aus den Lagen«, mit denen Vater und Tochter den Weg in die Zukunft antreten.

K&U
www.weinhalle.de