



## Grauburgunder Sand & Kalk Reserve

### Herrenhof-Lamprecht

Der Einstieg in die Weinwelt des Gottfried Lamprecht, der Weißburgunder von Sand & Kalk. Eine so eigenwillige wie eigenständige Interpretation der Rebsorte, ausgebaut im traditionellen 300 und 600 Liter-Holzfass der Steiermark, dem Startin-Faß. Den Holzfaßausbau ahnt man im Duft nicht, aber für den langen reduktiven Ausbau auf der Hefe ohne Schwefel steht eine deutliche Reduktionsnote, der diesen Weißburgunder spannend »anders« duften läßt als gewohnt und erwartet.

Dekantieren Sie ihn und schon entfaltet er reifen aber frischen Duft nach Birne und Apfel, nach kandierter Orange und frischem Pfirsich mit einem Hauch Butterkaramell und herblichem Rauch. Auf der Zunge agiert der Wein schlank und präzise, schmelzig ausbalanciert im harmonischem Trinkfluß, der am Gaumen saftig, edel und angenehm trocken und herb in langen Spuren ausklingt. Kein typischer Weißburgunder im Sinne der Rebsorte, aber reichlich burgundisch in Spiel und Substanz. Mehr ein Lamprecht-Wein mit »Terroir« im französischen Sinne, also mehr Charakter als nur Herkunft. Enorm viel Trinkvergnügen für's Geld, typisch Gottfried Lamprecht, der übrigens Wert darauf legt, daß seine Weine nicht zu kalt serviert werden.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Sand/Lehm/Geröll  
Besonderes: Naturwein, minimal geschwefelt. Nicht eiskalt servieren.  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Drehverschluß  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,35

0,75l  
OEW19358



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