



Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,75l
DBR22321

Blaufränkisch QbA

Thomas Seeger

Thomas Seeger hat schon dreimal den deutschen Rotweinpreis der Zeitschrift VINUM gewonnen. Er beherrscht es also, das Rot im Wein. Dem Spätburgunder hat er sich von Beginn seiner Winzerkarriere an verschrieben. Mit ihm hat er sich großen Ruf als Winzer und Weinmacher erarbeitet. Doch gehört seine Liebe noch einer anderen regionalen Rebsorte, dem Lemberger. Dabei orientiert er sich aber weniger an den württembergischen Versionen, als vielmehr am burgenländischen Blaufränkisch, den er nicht nur sehr schätzt, sondern auch sehr gut kennt. Den Unterschied macht nominell nur das Synonym: Danach ist Lemberger gleich Blaufränkisch. Tatsächlich ist der Unterschied aber gewaltig und beruht vor allem auf dem genetischen Ausgangsmaterial. Kleinere Beeren, weniger Trauben, dickere Beerenschalen, niedrigere Erträge - die ewig gleiche Litanei, die den entscheidenden Unterschied in Stil und Qualität erklärt. Thomas Seeger sucht Konzentration in seinen Rotweinen. Und so besitzt sein »einfacher«, im großen Holzfäß und in gebrauchten Barriques ausgebauter Blaufränkisch, den wir als K&U-Sonderedition mit mehr Gerbstoffen und Struktur im Mundgefühl anbieten können, durchaus Saft und Kraft in eigenständiger Ausstrahlung. Kühl wirkt er im Trunk, ganz wie die großen Vorbilder von Roland Velich oder Uwe Schiefer, aber den warmen Schmelz des Burgenlandes, die fragile Seidigkeit und den mineralischen Biß, den sucht man in diesem Blaufränkisch des Nordens denn doch vergebens. Dafür spült er herzhafte würzige Kraft auf die Zunge. Die steckt in charakteristisch dunkelblau gewürzten Aromen, die an Holunderbeeren, an Cassis,



www.weinhalle.de

Blaubeeren, Wacholder und Lorbeer erinnern. Ein bemerkenswert anspruchsvoller Blaufränkisch aus deutschen Landen, der trotz gewisser Verwandtschaft anders ausfällt als die österreichischen Pendanten, präsenter in der Gerbstoffdichte, etwas gröber in der Wirkung, weniger geschmeidig und »zärtlich«, bei allerdings durchaus ähnlicher Konzentration. Der kühle Norden Badens ist halt etwas anderes als der pannonische Süden an der Grenze zu Ungarn. Weil Blaufränkisch Wasser für die Rebe braucht und Hitze für die Trauben, muß Thomas Seeger engagiert gelungener Blaufränkisch von der badischen Bergstrasse nördlicher und somit kühler und »fester« in der Struktur ausfallen, immerhin aber so eigenständig, daß wir uns das unserer Meinung nach beste Faß dieser Basisqualität im Keller als K&U-Sonderedition abfüllen ließen. Wir schätzen die Rebsorte Blaufränkisch und möchte Ihnen die in Deutschland noch immer nur in Insiderkreisen bekannte Rebsorte gerne näher zu bringen. Wir halten sie nämlich für eine echte Bereicherung des deutschen Rotweinspektrums. Bei Thomas Seeger und Felix Peters von St. Antony in Rheinhessen demonstriert sie ihre Eignung wohl am eindrucksvollsten hierzulande. Echte Gerbstoffe, gesunde Farbe und kühle Ausstrahlung machen ihre Blaufränkisch zur Avantgarde der deutschen Rotweinszene. Und das zum mehr als fairen Preis. Wenn das kein animierender Mehrwert ist . . .