



Weissburgunder »Kalkboden« Pfälzer Landwein

Sven Leiner

Die wärmste Lage in Ilbesheim. Dort stehen die teilweise über dreißig Jahre alten Reben, die diesem kompromißlos trockenen Weißburgunder Körper und Dichte verleihen. Der wirkt so gar nicht warm im Charakter und sein cremig präzises Mundgefühl entwickelt durch die spontane Vergärung im Edelstahl und kurze Mazeration auf der Schale ganz schön fordernde Komplexität. Kein Weißwein für die Couch. Dieser Weißburgunder braucht Aufmerksamkeit und Zuwendung, um seine markant mineralische Säureader nicht fehlzuinterpretieren. Ein geschliffenes Präzisionsteil, erfrischend »anders«, rassiger, präziser, klarer und kompromißloser als üblich. Schön gegen den Strich gebürstet. Typisch Sven Leiner.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Ecocert®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,75l
DPW22018



www.weinhalle.de