



Weißer Burgunder »KU 500« trocken

von Winning

Stephan Attmanns Weinideal liegt in Burgund. Weiße Burgunder sind für ihn so etwas wie der Maßstab. Die Machart seiner Weine sieht sich also in burgundischer Tradition, die kristalline Präzision, die man in ihnen findet, steht dafür. Er hat aber auch den internationalen Blick für Stil und Geschmack und positioniert sich in der Pfalz mit Weinen, die erfolgreich Regionalität und Internationalität verbinden und deshalb verständlich und zugänglich sind. Bestes Beispiel für seine Sicht der Dinge ist dieser in jeder Hinsicht außergewöhnliche Weißburgunder, der uns schon bei der ersten Verkostung im präpubertären Jungweinstadium buchstäblich vom Hocker haute.

2 Hektar hat das Weingut unter Weißburgunder stehen. Im Jahrgang 2016 kamen die Trauben reif herein, nicht vollreif, sondern physiologisch gerade reif. Diese Reifedefinition sorgt in diesem vor Persönlichkeit strahlenden Wein für Verblüffung: Rassige, burgundisch kalkige Säure in straffem, ganz auf die Zunge konzentriertem Mundgefühl; nussige hefige Aromen, frischer Teig, reife gelbe Früchte in einem zupackend dichten, unheimlich frischen, lange nachklingenden Weißburgunder, dem auf der Zunge die Pfalz Fülle und Speck verleiht und der doch aufregend nach Meursault schmeckt. Pfälzer Würze in einem Weißburgunder, der vibriert auf der Zunge und nervös nach Lust und Laune giert.

Wir haben uns »unser« 500-l-Faß ausgesucht und es unfiltriert und nur per Schwerkraft abfüllen lassen, damit ja alles so bleibt, wie's war. Das Ergebnis ist ein ungewöhnlich strukturierter Wein, der die Balance von Winzer und Herkunft perfekt getroffen hat. Der pH-Wert ist niedrig, die Säure hoch. Mager und schlank kommt er auf die Zunge, salzig, dicht und nichts für Anfänger und schon gar nichts für Schmusetrinker. Hier agiert radikale Rasse und Mineralität. Ein beeindruckend frischer, rasant straff agierender Weißburgunder, der auch einem Stephan Attmann so nicht jedes Jahr gelingt. Die Pfalz und die Faszination ihrer Terroirs. Eine übrigens sehr spannende Ergänzung zu Steffen Christmanns Weißburgunder »K&U-Sonderedition«, mit der die unterschiedlichen Philosophien der beiden Betriebe eindrucksvoll zu erleben sind. Nicht besser oder schlechter, sondern anders. In welcher Version auch immer, Weißburgunder auf der Höhe der Zeit.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 4 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Sonderabfüllung K&U

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

DPW16910



www.weinhalle.de