Bacchus »Grande Réserve« trocken

Weingut Heindel

Ja, Sie lesen richtig: Bacchus. Wir hätten auch nicht gedacht, daß wir diese ungeliebte Rebsorte jemals im Programm haben würden. 1933 aus einer Kreuzung von (Silvaner x Riesling) mal Müller-Thurgau entstanden, erfreute sie sich lange großer Beliebtheit, weil sie frühreifend ist und schnell hohe Mostgewichte erreicht. Weil sie dabei gerne an Säure verliert, hat man sie über Jahrzehnte hinweg sehr erfolgreich mit dem neutral sauren Massenträger Müller-Thurgau verschnitten und so einen der ersten großen Markenweine der Weinwelt geschaffen: »Liebfrauenmilch«. Als rheinhessisches Nationaltrauma heute eher schlecht beleumundet.
Julia und Victor Haller keltern aus der Rebsorte einen Wein, dem der Schalk im Nacken sitzt, eine Bacchus »Grande Reserve«. »Grande« weil aus niedrigen Erträgen und exemplarisch gesundem Lesegut, »Reserve« weil im großen Holzfaß spontan vergoren und lange auf der Vollhefe ausgebaut. Entsprechend reduktiv zeigt sich der Duft, der an Chinaböller erinnert. Im Alkohol vorbildlich leicht. Im Mund trotzig trocken, aber weicher als die Silvaner. Bacchus ist alles andere als edel, zeigt sich hier aber quicklebendig in Spannung und Eigenart und spiegelt in charakteristisch würzigem Bukett prägnant den Charakter seines Keuper-Bodens wider. Idealer Begleiter anspruchsvoller Gemüseküche.

Alkohol: 11,4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | keine Zusatzstoffe | Freie SO2 38 mg/l, deshalb nicht als Naturwein deklarierbar
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.35

0,75l
DFW23605

K&U
www.weinhalle.de