Müller-Thurgau »Gegenstrom«

Öko-Weingut Zang

Müller-Thurgau »Gegenstrom«. Der Name ist Programm: Wein gegen den Strom. Biowinzer Rainer Zang beweist, wie »anders« Müller-Thurgau schmecken kann, wenn man ihn nicht der Effizienz von Enzymen und synthetischen Reinzuchthefen aussetzt, sondern langsam im Holzfaß auf der Hefe reifen läßt.
Im nicht einfachen Jahr 2021 hat Rainer Zang die Trauben präzise auf den Punkt gelesen. Rund 20% ließ er auf der Maische vergären. Diesen Most hat er dem restlich gärenden hinzugefügt und ein ganzes Jahr auf der Vollhefe ohne Schwefel im großen Holzfass aus fränkischer Eiche gereift. Das Ergebnis beeindruckt, denn Beerenschalen und Zeit haben den Wein nachhaltig verändert. Er wirkt unaufgeregt und entspannt, scheint in sich zu ruhen, präsentiert sich saftig und weich im Mundgefühl, dicht verwoben, physisch fühlbar in Konsistenz und Substanz. Im Duft unaufdringlich würzig statt »fruchtig«. Blütendüfte und muskatige Würze des Müller-Thurgau bieten hier mehr, als man der Rebsorte zutraut. Geringe Schwefelung läßt ihn breit und füllig in aromatischer Intensität auf der Zunge aufgehen. Mehr Gefühl als Geschmack. Kalkige Würze sorgt für Charakter und filigrane Säure zieht ihn animierend frisch über die Zunge. »Langsamer« Wein im Einklang mit der Natur.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 1,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® | nur 35 mg/l freie SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,21

0,75l
DFW21600

K&U
www.weinhalle.de