


# »Widerstand« Cuvée weiß trocken

## Öko-Weingut Zang

Widerstand. Ihn brauchen die Beerenschalen, um den Anfeindungen der Natur Paroli bieten zu können. Vor allem brauchen sie Widerstand gegenüber den Pilzsporen des echten oder falschen Mehltaus, der größten Herausforderung für die Winzer. Rainer Zang hat vor über 20 Jahren auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Seine Reben stehen mager, wodurch die Trauben kleiner werden, die Erträge geringer, die Beeren kleiner und deren Schalen dicker. Für mehr Widerstand gegenüber Pilzen, Fäulnis und Insekten.
Um diesen Widerstand zu erhöhen, und damit auf viele Spritzdurchgänge verzichten zu können, hat man in den letzten Jahren »Piwis« gezüchtet, pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Zwei der populärsten bilden das Rückgrat dieser Cuvée: Bronner und Johanniter. Dabei gewinnt der an Weiß- und Grauburgunder erinnernde Bronner hier durch den aromatisch und geschmacklich zwischen Riesling und Sauvignon Blanc stehenden Johanniter an Aroma, Rückgrat, Struktur und Komplexität. Zangs Widerstand ist ein fröhlich unkomplizierter, aromatisch expressiver Weißwein, dessen Saftigkeit und Schmelz ihn zum universellen Begleiter zur Küche des Alltags, aber auch zu vegetarischen oder veganen Gerichten prädestinieren. Auf ihn freut man sich in der Bar am Tresen, im Bistro, in der Kneipe, und auch im Restaurant macht er zu feiner Küche Eindruck.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027+
Restzucker: 2,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturland® zertifiziert | freie SO2 nur 35 gm/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
DFW21602

K&U
www.weinhalle.de