Silvaner »Gegenstrom«

Öko-Weingut Zang

»Gegenstrom«. Der Name ist Programm: Wein gegen den Strom. Biowinzer Rainer Zang beweist, wie »anders« Silvaner schmecken kann, wenn man ihn nicht der Effizienz von Enzymen und synthetischen Reinzuchthefen aussetzt, sondern ihn langsam im Holzfaß auf der Hefe reifen läßt (statt hochbeschleunigt »fruchtig« im temperaturkontrollierten Edelstahltank).

Auch 2021 durften die Trauben in Franken nicht zu reif werden. Rainer Zang hat sie präzise auf den Punkt gelesen, um 10% der Trauben lange auf der Maische vergären zu können. 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 die Zeit hat 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. Filigrane Säure zieht ihn animierend trinkfreudig über die Zunge. »Langsamer« Naturwein, die andere Zukunft des fränkischen Weines.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturland® | minimal geschwefelt 30 mg/l freie SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.4

0,75l
DFW21605

K&U
www.weinhalle.de