

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 1,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturland® | ungeschönt | keine Zusatzstoffe | nur 26 mg/l freie

SO2

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja Schwefel: Ja Schönung: keine Vegan: Ja

pH-Wert: 3.3

0,75l DFW23606

Weißer Burgunder (Landwein)

Öko-Weingut Zang

Weisser Burgunder aus Franken. Rainer Zangs heimliche Liebe. In den 1990er Jahren entdeckte er die Sorte auf einer Reise durch seitdem widmet er sich Chardonnay Weißburgunder mit besonderer Hingabe. Daß er sie trotzdem nur als Landwein auf den Markt bringt, liegt an der fränkischen Qualitätswein-Prüfung. Sie beruft sich in bornierter Ignoranz auf geschmäcklerische Qualitätskriterien vergangener Jahrzehnte und bereitet damit vor allem engagierten Winzerinnen und Winzern Probleme. Diese wollen sich der geschmacklichen Bevormundung nicht mehr aussetzen, deklarieren ihre Weine zu Landweinen und befreien sich damit vom Druck zur Uniformität. Der Jahrgang 2023 präsentiert sich noch sehr jung. Als großer Jahrgang fordert er noch Geduld auf der Flasche. Und doch zeigt er schon heute was in ihm steckt: Im Duft nussige Anklänge und frischer Hefeteig. Der kühle Hauch des Muschelkalks liegt in der Assoziation von nassem Stein über dem Glas und auch im Nachklang spürt man die salzige Mineralität des Kalks der Nordheimer Lagen, die aromatisch entfernt an frisch gebügelte weiße Wäsche erinnert. Im Mund saftige Geschmeidigkeit in würzig weicher Fülle, die von präzise milder Säureader über die Zunge getragen wird. Das lange Hefelager im Holzfaß und der biologische Säureabbau stützen den burgundischen Charakter der Rebsorte, der hier in ein quicklebendiges, geradlinig saftiges und druckvolles Mundgefühl mündet, das zwar ganz im Sinne Burgunds agiert, aber nicht in einer banalen Stil-Kopie, sondern in einem markant fränkischen Original mit klarer Kante und Kontur.

