

Blaufränkisch »Kalkstein«

Claus Preisinger

Claus Preisinger sitzt in Gols am Neusiedler See und ist einer der führenden Exponenten einer faszinierenden, vom Handel bislang kaum mitgetragenen, geschweige denn kommunizierten Entwicklung hin zu einem neuen Rotwein-Ideal. Er hat trotz seiner jungen Jahre schon viele Trends im Wein erlebt. Nach Jahren der Suche nach dem eigenen Stil hat er sie nun gefunden, seine Heimat, und das in einer Stilistik, die er ganz der Natur überläßt.

Claus Preisinger ist Spezialist für Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent und Pinot Noir maximal natürlicher Ausstrahlung. Er hat sich der Biodynamik verschrieben, vergärt seine Weine spontan im Tank oder im hölzernen Gärständer und baut sie je nach Qualität über 8 und mehr Monate in Fässern, Beton oder Amphoren aus.

Sein Blaufränkisch vom »Kalkstein« steht für schwebend feinen, ätherisch duftigen und doch potent nachhaltigen Blaufränkisch. Er kommt würzig, saftig und kraftvoll auf die Zunge, über die er trotzdem fein, schlank und ausgesprochen trinkfreudig hinwegschwebt. Feine Säure verleiht ihm Länge und Profil. Frisch gespitzer Bleistift mit dem typischen Hauch von Graphit dominiert Duft und Geschmack, Brombeeren, Blaubeeren, Wacholder und Lorbeer vermählen sich mit frischer Erde. Das typische Profil für Blaufränkisch neuer Generation. Der perfekte Begleiter zu Wild aller Art, zu Gans, Wildgeflügel und geschmortem Rind.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodynamisch zertifiziert Respekt®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
OSW23105

K&U
www.weinhalle.de