



Village Village »Blanc« trocken

Marie Adler

Der »kleine« Weißwein von Marie Adler. Der pure Hohn, denn schon er läßt spontan an Burgund denken in seiner salzig steinigen Attacke im Mund, die zunächst verstört (an gutes Burgund wohlgeremt, denn auch dort ist längst nicht alles Gold, was glänzt...). Marie Adlers »Villages blanc« hat mit dem, was man gemeinhin aus der Pfalz kennt, nichts gemein. Faszinierend kühl und steinig schon im Duft, mit jener dezent »echten« Reduktion, die biologischer Anbau induziert. Vordergründige »Frucht« sucht man hier vergebens, stattdessen dominiert ursprünglich steinige, mineralisch salzige Würze in mutig kantiger Struktur, die zunächst widerspenstig agiert, sich dann aber öffnet und Staunen macht in ihrer anspruchsvollen Wirklichkeit, entwaffnend nackig, frei jeglicher Klischees, maximal eigenständig und verwirrend hochwertig im Mundgefühl mit einem sich grandios entfaltenden Spannungsbogen an Gefühl und Wirkung von der Zungenspitze bis an den Gaumen. Radikal trocken, dicht gepackt durch niedrige Erträge, straffe Länge, sehr professionell und mutig kompromißlos realisiert. Großer Wein zum sehr bescheidenen Preis. Marie Adler filtert und schönt ihre Weine nicht und füllt mit nur minimaler Schwefelzugabe ab. Alles hier exemplarisch nachzuvollziehen. Die Trauben für ihren Villages stammen aus einem alten gemischten Satz, einer alten, zum Teil noch wurzelechten Sylvaner Anlage, der Riesling kommt aus der Lage Kalkoven und der Traminer von 60jährigen Reben. Maximal authentisch kalkige Pfalz, hard to beat.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 1,8 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
minimale Schwefelzugabe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,2

0,75l

DPW23200



www.weinhalle.de