Riesling (Landwein Neckar)

Lassak

Lassaks wagen hier eine Interpretation über das übliche deutsche Riesling-Klischee hinaus. Ihr Riesling entlarvt besagtes Klischee als geschmäcklerisch gewollt und argumentiert als ungeschminkt nackiger, von der Natur seiner Herkunft mehr als von seinen Machern geprägter Wein, der seine Rebsorte ungewohnt anders sprechen läßt ... ... wie befreit wirkt er von Zwängen, spricht offen und unverstellt, präsentiert seine Herkunft von 30 bis 45 Jahre alten Reben, die auf kargem Muschelkalk wurzeln, in rauchig würzigem Duft, der sich in einem schlanken, von rassigem Säurespiel geprägten Mundgefühl fortsetzt, das dicht gepackt und unerwartet reif wirkt. Dieser Wein schmeckt nicht, man fühlt ihn. Dafür sorgen die feinen Gerbstoffe der Ganztraubenpressung in einer alten Korbpresse. Dafür sorgt die spontane Gärung auf der wilden Umgebungshefe im Edelstahltank und im alten Holzfass, aber auch der biologische Säureabbau, den der Wein natürlich absolviert. Über 16 Monate reift er auf der Vollhefe. Ungezwungen frei und natürlich spiegelt er seine Herkunft vom Kalk wider. Im Duft noch scheu, leise rauchig und steinig würzig, aber auch herbstlich reif und gelb an Apfel- und Birnenschalen erinnernd. Im Mundgefühl pikant mineralisch wie guter Chablis, spannungsgeladen im Zug auf der Zunge, mundwässernd frisch im Gefühl, anspruchsvoll aber verständlich in der Wirkung. Ein »out of the box« realisierter Natur-Riesling, Maßstab seiner Preisklasse. Bitte 1-2 h vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
DMW23100

K&U
www.weinhalle.de