

Bussay Roots

Bussay Winery

Maischevergorener Weißwein aus Ungarn. Orangewein, der wie Rotwein die Schalen seiner Beeren so ausgelutscht hat, daß er deren Farbe annimmt, die zwischen hellgelb und orange liegt. Eine historische Weinbereitungsmethode, die wir vergessen zu haben scheinen. Dori Bussay nennt ihn »Roots«, die Wurzeln, weil er seinen Wurzeln näher ist als der moderne Weißwein, der meist ein getränketechnologisches Erzeugnis ist, statt Wein in unserem und ihrem Sinne.
»Roots« ist eine aufregend ungewohnt schmeckende, naturtrübe Traminer-Riesling-Cuvée. Ihre Reben wurden vor 40 Jahren von Doris Großvater gepflanzt, dem sie deshalb das Etikett widmet. »Roots« präsentiert sich alkoholisch verhalten, wirkt im Mund knochentrocken und herb durch die gekonnt aus den Beerenschalen extrahierten Gerbstoffe. Der optimale Einstieg in die Welt des Orange-Weines. Dessen Gerbstoffe reizen den Trigeminus-Nerv. Physis und Wirkung also, statt nur »Geschmack«. Das ist der Sex des Orange-Weins. Fünf Wochen vergor er spontan auf den abgebeerten Beerenschalen im offenen 1200-Liter-Bottich. Sieben Monate reifte er dann auf der Vollhefe. Riskant »natürliche« Weinbereitung, die nur mit gesunden Beeren aus regenerativer Bewirtschaftung möglich ist. Im mundwässernd hefigen Duft kommt der Traminer durch: getrocknete Aprikosen, Pfirsich, Rosenblätter, Passionsfrucht, wilde Sommerkräuter. Sauber, präzise, mit langem, herbem Nachklang am Gaumen. Hat Biß, wagt Charakter und festen Griff, macht richtig Freude. Unfiltriert, ungeschönt, ohne Schwefelzusatz. Ideal zu proteinhaltigen Gerichten.

Alkohol: 11,26 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: ungeschönt | unfiltriert | freie SO2 = 0 mg/l | naturtrüber Petillant Naturel mit Maischegärung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,33

0,75l
UZW24401

K&U
www.weinhalle.de