



Furmint »vom Sandstein«

Herrenhof-Lamprecht

Gottfried Lamprecht sammelt Rebsorten. Über 40 hat er im Anbau, es werden jährlich mehr. Er war 2010 der erste, der in der Steiermark die große weiße Rebsorte Ungarns, Furmint, ausgepflanzt hat, die hier einst als »Mosler« bekannt war, bevor sie in Vergessenheit geriet. Sein Furmint stammt vom Buchertberg und ist ein provozierend hefig duftender Weißwein, der den typischen Geruch der Reduktion nach Chinaböllern im Duft vor sich herträgt. Unerwartet spannend, ungewöhnlich anders, aber absolut zeitgemäß, denn wer auf Schwefel verzichtet, muß den Wein über die Reduktionskraft der Hefe vor dem Zerfall schützen. Gottfried Lamprecht weiß, was er tut.

Würzig gelb im Charakter und vermeintlich weich im Mund, bis die Säure dem Wein straffe Kontur in hefiger Länge und karger Fülle verleiht. Am Horizont ist feiner Holzeinfluß spürbar. Die ausgeprägte Hefevergangenheit riecht man sofort und die Herkunft vom kalkigen Sandstein macht sich salzig an den Zungenrändern und saftig straff am Gaumen bemerkbar. Keine andere Rebsorte offenbart diese merkwürdig spannende, neugierig machende Mischung aus magerer Straffheit und rassischer Fülle, die Gottfried Lamprecht in ganz eigene Struktur und Ausstrahlung zu bündeln versteht. Im Duft fast süß, typisch Furmint, legt der Wein im Mund zunächst auch breit los, wird dann aber schlank und straff, am Gaumen spürbar trocken. Weißwein aus einer anderen Welt. Mutig eigenständig, frech in der Umsetzung, spannend im Glas. Konfrontiert mit Gewohnheiten und bietet dem Mainstream Paroli. Spannende Alternative für Riesling und Chenin Blanc.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Sandstein | Keuper

Besonderes: Naturwein. Minimal geschwefelt. Nicht zu kalt servieren.

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

OEW23352



www.weinhalle.de