



Weissburgunder »Steig«

Weingut Gabel

Dass Weissburgunder zu den grossen deutschen Rebsorten mit regionaler Eigenart gehören kann, die es so ausgeprägt und stilistisch eigensinnig woanders nicht gibt, beweisen Lena und Oliver Gabel mit ihrem Exemplar aus der Lage »Steig«. Ein Weinberg, den Olivers Großvater vor über 40 Jahren pflanzte. Reben im besten Alter also. Seinen speziellen Charakter erhält der Wein schon bei der Lese durch die Wahl des Lesezeitpunktes. Aromatische Reife ist nicht gleich Zucker-Reife. Gabels erfahrene Lesemannschaft liest die Trauben in mehreren Durchgängen, so dass unterschiedliche Reifezustände der Beeren für vibrierende Spannung im fertigen Wein sorgen. Nach der Lese werden die ganzen Trauben schonend abgepresst, der Most spontan in Tonneaux und Halbstückfässern vergoren. Dort reift der Wein auch auf der Feinhefe, bevor er nach einem Jahr Fassreife unfiltriert abgefüllt wird. Im Duft das typische Nuss-Aroma des Weissburgunders, umrahmt von kandierter Orange und reifer Aprikose und anderem Kernobst. Der feine Einfluss des Holzfassausbaus veredelt das Aroma der Rebsorte nachhaltig, die zwei gehören einfach zusammen. Im Mund dominiert saftige Fülle, die weder schwer noch breit wirkt und doch potente Kraftentfaltung zeigt, durchzogen von einer frischen Säureader, die für Balance sorgt im Mundgefühl. Potential für viele Jahre des Trinkvergnügens und ein so einfühlsamer wie anspruchsvoller kulinarischer Begleiter.

Alkohol: 12.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2033

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: ungeschönt | unfiltriert

abgefüllt | keine Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,29

0,75l

DPW23500