



Weissburgunder »Gutswein«

Weingut Gabel

Der Gutswein ist immer ein Gang durch den Keller. Während die Lagenweine aus einer bestimmten Lage stammen, entstehen die anderen Weine im Keller meist aus mehreren einzelnen Partien. Das können Fässer sein, die für die Lagenwein nicht gut genug sind, dem einfachen Wein aber Stoff und Struktur vermitteln. Meist gehen junge Reben in den Gutswein und Partien von Lagen, die keinen ausgeprägten Herkunftscharakter zeigen, dafür aber den Charakter ihrer Rebsorte zum Gutswein beitragen. Macht ja auch Sinn: Wer den billigsten Wein im Keller kauft, sucht den Rebsortencharakter, wer die Lagen kauft, sucht deren speziellen Charakter. Seit mit dem Jahrgang 2024 die Nährwerte und im Wein verbleibenden Zusatzstoffe deklariert werden müssen, zeigen die Gutsweine wie hier, daß die Natur sie nicht immer mit allem versorgt, was sie für Charakter, Haltbarkeit und Mundgefühl benötigen. Hier hat Oliver Gabel den Most mit Metaweinsäure aufgesäuert, was ein ganz normaler Prozess ist, um den pH-Wert etwas zu senken, der dem Wein mehr mikrobiologische Stabilität verleiht. Der Zusatz von ein wenig Zitronensäure dient der Stabilisierung des Weines auch aromatisch, weil 2024 ein durchaus schwieriges Jahr war, was Fäulnis und Traubengesundheit betraf. Da muß der Winzer oft binnen weniger Minuten entscheiden, welche Trauben von welcher Lage er in perfekter Reife liest und welche er später erntet, dann aber eben nicht mehr in perfektem Zustand. Da sind es dann eben die Lagen für den preiswerteren Gutswein, die warten müssen, weshalb deren Moste dann im Keller korrigiert werden müssen.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2028+

Restzucker: 6,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Most aufgesäuert, Wein mit Zitronensäure stabilisiert |

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,35

0,75l

DPW24500



www.weinhalle.de