



Weissburgunder »Tradition«

Weingut Gabel

»Weissburgunder ist eine Rebsorte, die kein Mensch braucht«, sagte mal einer der bekanntesten Riesling-Winzer Deutschlands im Brustton der Überzeugung zu uns. Heute tut sich Riesling schwer, seiner selbstgewählten Uniformität zu entrinnen und der Weissburgunder schickt sich an, frisch renoviert und stilistisch neu definiert, wieder in Gang zu kommen. Bei Lena und Oliver Gabel in Herxheim am Berg in der Pfalz sind die Burgunder-Sorten die Haupt- und der Riesling der Nebendarsteller. Scheint Sinn zu machen, weil die kalkigen Böden dort den Burgundersorten eine ganz eigene innere Spannung verleihen, die sie besonders machen. Oliver Gabel schöpft denn auch aus dem Vollen und hat seine Burgunder in weiß wie in rot zu den hochprämierten hierzulande gemacht. Dieser Weissburgunder aus der Traditions-Linie ist sein stilistisches Paradebeispiel. Auf den ersten Blick wirkt er unspektakulär, fast konventionell. Doch dann beweist er zunehmend Eigenart, öffnet sich, zeigt kalkig matte Wirkung auf der Zunge, die ihm in Verbindung mit feinsten Holzfass-Aromen noblen Touch und hohes Niveau verleiht. Spontane Gärung, lange auf der Feinhefe in Stückfass und Tonneaux gereift. Da treffen Steinobst und Birne auf unaufgeregt leise Komplexität im Bukett. Im Mund geschmeidig frisch, nussige Würze, wohldosiert hefige Noten, dichte, feinmaschige Wirkung. Wohltuendes Understatement, das den eingangs zitierten Winzerspruch als bornierten Nonsens entlarvt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Most aufgesäuert |
ungeschönt | keine weiteren

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,29

0,75l

DPW24503



www.weinhalle.de