

Field Blends Ferment »Lemon Thyme«

Sven Leiner

Wie? Sven Leiners »Field Blends« entstehen nicht aus Tees oder anderen Auszügen, sondern auf der Basis von Traubensaft. Er möchte so seinen alkoholfreien Wein-Ergänzungen den Charakter ihrer pfälzischen Herkunft mitgeben. Im Glas knallt aber zunächst aromatisch die Würze des Zitronen-Thymians durch. Im Mund agiert weiche Fülle mit dezent salziger Wirkung auf der Zunge. Leichtfüssig und doch potent im Mundgefühl. Die Zitrusaromen des Thymians durchziehen auch den Geschmack, der am Gaumen schließlich in der deutlichen Süße des beteiligten Traubensaftes ausklingt. Eine sensorisch und geschmacklich sehr gelungene alkoholfreie Ergänzung zum Wein, bei der uns ganz persönlich lediglich die doch deutlich fühl- und schmeckbare Süsse im Nachklang stört. Deshalb unbedingt gut gekühlt servieren.Warum? Sven Leiner setzt hier auf die Aromatik und Wirkung der Fermentation einer Cuvée aus hauseigenem Kräutertee, Traubensaft, Gemüsesäften und Aromaten wie Lorbeer und Rauchsalz. Er fermentiert sie mit Kombucha-Kulturen diverser Hefe- und Bakterienstämme, wobei so gut wie kein Alkohol entsteht, sie produzieren aber in der Summe jene geschmackliche und physische Komplexität, die diesem »Field Blend« Struktur, Textur und haptische Wirkung verleiht. Ohne Zusatz von Zucker, ohne Eingriffe, ohne Filtration. Natürlicher geht es ohne Alkohol kaum. Kulinarisch können wir uns dieses Field Blend vorstellen zu Muscheln und Krustentieren, zu hellem Fleisch, Innereien und vielen Gerichten, die von cremigen Saucen begleitet werden.

Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
Vegan: Ja

0,75l
DPW24030

K&U
www.weinhalle.de