



Riesling »Kirchenpeace« G Cru trocken

Marie Adler

Na also, es geht doch: Deutscher Riesling endlich mal anders! Aus purer Handarbeit im Leistadter Kirchenstück, der ältesten Parzelle dort, bepflanzt mit bis zu 60 Jahre alten Reben auf kargem Kalkstein. Handlese, Ganztraubenpressung, spontane Gärung im Pfälzer Halbstück und in französischer Eiche, samt biologischem Säureabbau. Der machts, denn seine Saftigkeit füllt wohltuend komplex den Mund. Obwohl knochentrocken, nervt hier keine harte, grüne Säure, sondern der Ausbau im Holz umrahmt eine Substanz im Mundgefühl, die ob ihrer erfrischend auf den Punkt getroffenen Reife unvermittelt Freude bereitet. Riesling abseits der Norm. Tut gut und beweist souverän eigenständiges Pfälzer Profil. Markant in der Würze, die entfernt eine Ahnung von Riesling aufkommen läßt und doch nur auf eine weniger zitierte Seite der Rebsorte verweist. Im Mund vibrierend lebendig, aufregend vielschichtig, aromatisch irgendwie bekannt, und doch neue Seiten wagend. »Kirchenpeace«, weil dem Wein die Prüfnummer verweigert wurde, weil er unfiltriert gefüllt wurde. Er darf deshalb keine Lage auf dem Etikett tragen. Europäisches Weinrecht. Deshalb die Phantasiebezeichnung. Doch der Inhalt macht's, nicht der Name, nicht das Etikett, denn der hat's hier in sich: Großer Riesling, der den Weg weist zu einem neuen, weiter gefassten Verständnis der Rebsorte. Mächtig kalkig im Charakter, zitrusfrisch im Duft, und so wunderbar anders, daß neue Freude aufkommt an der deutschen Rebsorte.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2035

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: ungeschönt | infiltriert |

keine Zusatzstoffe | nur 2 mg/l freie
SO₂ (praktisch schwefelfrei)

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,1

0,75l

DPW24202



www.weinhalle.de