

Sylvaner »Kalkoven« G Cru trocken

Marie Adler

Sylvaner. Marie Adlers Meisterstück und der Beweis, daß die meist unambitioniert interpretierte Rebsorte zu den großen hierzulande gehören kann. Man muß sie nur so respektvoll behandeln, wie Marie Adler das hier demonstriert. Dann kann sie Wein produzieren, der in Spannkraft, Mundgefühl und Ausstrahlung an großen weißen Burgunder erinnert und dann auch eine ganz eigene Persönlichkeit zur Schau stellt. Marie Adlers »Kalkoven«-Sylvaner ist großer Wein mit penetranter Kräuterwürze, kalkig matter Konsistenz auf der Zunge und enorm dichter Packung im Mundgefühl durch alte Genetik und niedrige Erträge aus entsprechend engagiert praktizierter Handarbeit. Im Keller respektvoll übersetzt im Pfälzer Halbstückfass und im Steinzeug in einen Silvaner fast schon brachial eigensinniger Individualität und Spannung. Sein rasant mineralischer Lauf auf der Zunge und seine nobelharte Kräuterwürze machen in salziger Konsistenz auf der Zunge die regenerative Bewirtschaftung als »Kokumi« exemplarisch erlebbar. Model-Silvaner mit Vorbild-Funktion. Unerwartet komplex im Mundgefühl, sehr anspruchsvoll, provozierend nackt und ungeschminkt klischeefrei. Mutig und visionär übersetzt in eine neue Sylvaner-Realität, die Staunen macht und lang ersehnte Abwechslung bringt in den deutschen Norm-Charakter. Unfiltriert abgefüllt, deshalb ohne Prüfnummer, aber mit Phantasie-Bezeichnung auf dem Etikett. Ein strahlender Kontrapunkt zur europäischen Weinrealität.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: unfiltriert | ungeschönt | ohne Zusatzstoffe | Freie SO2 nur 3 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
DPW24201

K&U
www.weinhalle.de