



## Village Village »Blanc« trocken

Marie Adler

Der »kleine« Weißwein von Marie Adler. Der pure Hohn, denn schon er lässt spontan an Burgund denken in seiner salzig steinigen Attacke im Mund, die zunächst verstört (an gutes Burgund wohlgemerkt, denn auch dort ist längst nicht alles Gold, was glänzt...). Marie Adlers »Villages blanc« hat mit dem, was man gemeinhin aus der Pfalz kennt, nichts gemein. Faszinierend kühl und steinig schon im Duft, mit jener dezent »echten« Reduktion, die biologischer Anbau induziert. Vordergründige »Frucht« sucht man hier vergebens, stattdessen dominiert ursprünglich steinige, mineralisch salzige Würze in mutig kantiger Struktur, die zunächst widerspenstig agiert, sich dann aber öffnet und Staunen macht in ihrer anspruchsvollen Wirklichkeit, entwaffnend nackig, freigleicher Klischees, maximal eigenständig und verwirrend hochwertig im Mundgefühl mit einem sich grandios entfaltenden Spannungsbogen an Gefühl und Wirkung von der Zungenspitze bis an den Gaumen. Radikal trocken, dicht gepackt durch niedrige Erträge, straffe Länge, sehr professionell und mutig kompromißlos realisiert. Großer Wein zum sehr bescheidenen Preis. Marie Adler filtriert und schönt ihre Weine nicht und füllt mit nur minimaler Schwefelzugabe ab. Exemplarisch hier nachzuvollziehen. Die Trauben für ihren Villages stammen aus einem alten gemischten Satz, einer zum Teil noch wurzelechten Sylvaner Anlage, der Riesling aus dem Kalkofen und der Traminer von 60jährigen Reben. Authentisch kalkige Pfalz, hard to beat.

Alkohol: 12.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |  
keine Zusatzstoffe | freie SO<sub>2</sub> nur 2  
mg/l (praktisch schwefelfrei)

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,3

0,75l

DPW24200



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)