

Riesling (Landwein Neckar)

Lassak

Lassaks Interpretation des Rieslings reicht weit über das übliche deutsche Klischee hinaus. Sie entlarvt es als geschmäcklerisch gewollt und argumentiert dagegen in einem ungeschminkt nackigen, von der Natur seiner Herkunft mehr als von seinen Machern geprägten Wein, der seine Rebsorte ungewohnt anders sprechen läßt. Wie befreit wirkt er von Zwängen, spricht offen und unverstellt, präsentiert seine Herkunft von 30 bis 45 Jahre alten Reben, die auf kargem Muschelkalk wurzeln, in rauchig würzigem Duft, der sich in einem schlanken, vom rassigen Säurespiel des Jahrgangs 2024 geprägten Mundgefühl fortsetzt. Dicht gepackt, reif in der Aromatik, aber mit gutem Zug und der Frische des Jahrgangs ausgestattet. Dieser Wein schmeckt nicht, man fühlt ihn. Dafür sorgen die feinen Gerbstoffe der Ganztraubenpressung in einer alten Korbpresse, die spontane Gärung auf der wilden Umgebungshefe im Tank und im alten Holzfass, aber auch der biologische Säureabbau, den der Wein natürlich absolviert - entgegen üblicher deutscher Riesling-Doktrin. 16 Monate reift er auf der Vollhefe. Ungezwungen frei und natürlich spiegelt er seine Herkunft vom Kalk wider. Im Duft noch scheu, leise rauchig und steinig würzig, aber auch herbstlich reif und gelb an Apfel- und Birnenschalen erinnernd. Im Mundgefühl pikant mineralisch wie guter Chablis, spannungsgeladen im Zug auf der Zunge, mundwässernd frisch im Gefühl, anspruchsvoll aber verständlich in der Wirkung. Ein »out of the box« realisierter Natur-Riesling, Wegweiser in die Zukunft. Bitte 1-2 h vor Genuß dekantieren und nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Restzucker: 1,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
DMW24100

K&U
www.weinhalle.de