

»Hues Wii« Grauburgunder

Charlotte und David Beck

In aller Kürze: Ein Grauburgunder, der seinem Namen Ehre macht. Naturtrüb abgefüllt, in der Tat »grau« in der Farbe, weil kurze Zeit auf der Maische belassen. Rassig frisch im Trunk, bei einem pH von 3,27 kein Wunder, er resultiert aus präzise bestimmtem Lesezeitpunkt, und im Mund verblüfft er mit phenolisch herber Gerbstoffkonsistenz auf der Zunge durch das Auslutschen der Beerenschalen und niedrige Erträge. Ein Grauburgunder, der nichts mit dem typisch badischen »Ruländer« oder dem von der Sonne verwöhnten Grauburgunder klassischer Prägung zu tun hat. Er setzt auf das Gegenteil und weist damit einen gangbaren Weg aus der Misere, daß diese unspannende Rebsorte zeitgeistig gerade wieder enorme Nachfrage erfährt, weshalb sie von willfährigen Winzern wieder wie wild gepflanzt wird, um in Nachfolge des unseligen Pinot Grigio-Booms der neunziger Jahre den nächsten Uniformitäts-Stau auf dem Markt zu verursachen. Aus den Fehlern der Vergangenheit zu lernen scheint unmöglich. Es gibt weiß Gott spannendere Rebsorten als den müden Grauburgunder alias Ruländer alias Pinot Grigio, die es allemal verdient hätten, breiteren Zuspruch zu erfahren! Nur noch wenige Flaschen verfügbar...

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026 +
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Vulkanisch verwittert
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt & unbehandelt | freie SO2 nur 10 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,27

0,75l
DBR23204

K&U
www.weinhalle.de