



Riesling »Hambach«

Lassak

Hambach. Eine alte, von der Flurbereinigung verschonte Parzelle, die einen mutig »freien« Riesling liefert, der dem deutschen Ideal den Spiegel vorhält und beweist, wie eng und geschmäckerisch es ist. Hambach wagt weite Grenzen, ist offen im Geist, komplex im Mundgefühl, aufregend natürlich und wegweisend ungewollt in Strahlkraft und Ausstrahlung. Unbequem ungeschminkter Riesling, der alten Gewohnheiten widerspricht.

Spontane Gärung im Holzfaß ohne Temperaturkontrolle. Lange auf der Vollhefe gereift. Ohne Filtration gefüllt. Im Duft noch verschlossen, doch seine Tiefgründigkeit und inspirierende Offenheit tritt mit jeder Minute mehr im Glas zutage. Duftet stahlig und verhalten steinig, enorm kalkig in feinem herbstlichem Rauch. Im Hintergrund versöhnlich reife gelbe Exotenobst aromatik, die eher an Chardonnay erinnert, denn an Riesling. Kalkige Säure zieht über die Zunge, salzig schlank, matt und direkt, weniger breit als rassig lang in anregender Wirkung. Macht die niedrigen Erträge in dichter kalkiger Physis auf der Zunge spürbar, druckvoll und zielgerichtet. Der wenige Schwefel sorgt für Breite und Fülle in reifer gelber Aromatik. Mehr Gefühl als Geschmack. Würze statt Frucht. Präzision und Physis statt Plüschi und Makulatur. Ein Riesling mit visionärem Blick nach vorne und Potential für Jahre puren Vergnügens. Limitiert, maximal 2 Flaschen pro Besteller.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfaß > 300 l
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal im Schwefel |
unfiltriert | keine Zusätze | ungeschönt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
DMW24101



www.weinhalle.de