

Bayerischer Bodensee Blanc

Seehaldenhof

Simon Hornstein profiliert sich mit Weinen, die ihre Herkunft von den speziellen Böden am Bodensee in fast schon kristalliner Transparenz erlebbar machen.

So wirkt schon sein »einfachster« Wein eigenständig duftig, er scheint über die Zunge zu schweben, wirkt zugleich aber kompakt und saftig, würzig kühl und griffig. Seine Reben stehen in exponierter Lage mit Blick auf die Alpen auf rund 400m Höhe über dem Bodensee. Ein magischer Ort, der seinem Wein ein reizvoll »durchsichtiges« Mundgefühl verleiht. Da liegt unter dünner Erdauflage eine dicke Schicht von Kieseln und allem, was nach der letzten Vergletscherung aus den Alpen in die Region transportiert wurde. Das morphologisch spannende Konglomerat verleiht diesem Wein von jungen Chardonnay- und Müller-Thurgau-Reben besonderen Reiz: Würzig attackiert er die Zunge, säuerlich ohne sauer zu sein, straff und direkt, griffig und trocken, saftig und doch irgendwie karg. Mundwässernd erfrischend. Nach Ganztraubenpressung spontan vergoren im Tank, über 12 Monate in Holzfässern unterschiedlicher Größe auf der Vollhefe ausgebaut, unfiltriert abgefüllt, deshalb leicht hefetrüb. Der perfekte Begleiter auf der sommerlichen Terrasse.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | naturtrüb | Fair & Green-Zertifiziert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
DBW23100

K&U
www.weinhalle.de