

Seehalde Chardonnay

Seehaldenhof

Seehalde. Die ehemalige Uferfläche direkt am Bodensees. Von den Reben zum See ist es nur ein Katzensprung. Faszinierend, wie Simon Hornstein diese ungewöhnliche Herkunft in prägnant profilierten Charakter übersetzt. Der extrem hohe Anteil an Kies und Steinen in mineralisch komplexem Sandgemisch läßt ihn fast transparent erscheinen, provozierend karg und schlank im Mundgefühl. Der Wein zieht in präziser Säure geradlinig über die Zunge. Chardonnay vom Bodensee, der ein Mundgefühl wie Burgunder einer kargen Lage offeriert, aber noch kühler, noch straffer, vor allem aber karger und »nackiger« wirkt in seiner schwer zu beschreibenden Physis. Im Duft rauchige Anklänge, feine Zitrusaromatik, gelb und reif in der Tönung, unterlegt von steiniger Würze, die in tragend herber Bitterkeit ausklingt.
Simon Hornstein wagt hier mutig die radikal eigene Interpretation in Weinen, die er bemerkenswert konsequent am Wissen um die Morphologie seiner Böden orientiert. So schmecken sie zumindest. Ein spannender Ansatz, den umzusetzen viel Reflexion und Können voraussetzt. So natürlich nackige, ehrlich ungeschminkte Weine zu präsentieren, ist riskant in einem Markt, der sich mehr und mehr am süßlichen Publikumsgeschmack orientiert. Simon Hornsteins Seehalde-Chardonnay widersetzt sich allen Klischees der Rebsorte und führt Weinbewertungen als geschmäcklerisch banal ad absurdum. Ohne seine besondere Herkunft und deren Übersetzung zu kommunizieren, wird man diesem Wein nicht gerecht. Bravo! Limitiert.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Restzucker: 0,9g/l
Bewirtschaftung: Fair´n Green
Ausbau: Holzfass > 300 l
Besonderes: Ganztraubenpressung | 16-18 Monate Reife auf der Vollhefe im 600l Fass und Barriques | Minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert naturtrüb
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
DBW23300

K&U
www.weinhalle.de