Siefersheim Riesling »Vom Porphyr« (VDP.Ortswein)

Wagner-Stempel

Daniel Wagners Riesling »Vom Porphyr« ist unser persönlicher Favorit aus seinem Portfolio. Seit Jahren brilliert dieser Wein in qualitativer und stilistischer Konstanz, die dem engagierten Bio-Winzer erstmal jemand nachmachen muß. Rasse und Klasse, gepaart mit Eleganz. Potent am Gaumen, stofflich und aromatisch hochpräsent. Ein Ortswein, die schwer verkäufliche Mitte des Sortimentes, der aus Parzellen in den Großen Lagen Höllberg und Heerkretz kommt, wo er auf steinigen, skelettreichen Sand-, Schotter- und Lehmböden mit Porphyrgestein im Untergrund steht. Der Porphyr verleiht ihm den Charakter seines Ortes in der ihm eigenen Mischung aus reifer, gelber Exotik, die an Mandarinenschale erinnert, und der kühlen Stringenz jener Steine, auf denen die Reben stehen. Deftige Adern würziger Mineralität, animierende Säure in rassigem Spiel und ein niedriger pH-Wert lassen ihn in vibrierender Länge auf der Zunge singen. Betörend trinkfreudig, ernsthaft natürlich und herrlich unverfälscht.

Sein Duft ist tiefgründig, eloquent und wunderschön, aber nicht entscheidend. Da geht es um Mandarine, Pfirsich, Aprikose, Ingwer, Minze und nassen Stein. Sein Mundgefühl aber ist hinreißend. Da zieht ihn vibrierend lebendige Säure gnadenlos präzise, linear und kühl in enormer Extraktdichte über die Zunge. Wenn man nicht wüßte, daß dies Riesling ist, könnte man den Wein glatt für einen richtig coolen Chardonnay neuer Generation halten.

Trotz seiner fordernden Komplexität kommt Daniel Wagners »Porphyr«-Riesling aber nicht kompliziert daher. Er nimmt Einsteiger wie Kenner mit auf die Reise, ist ein Wein, der das Zeug zum heimlichen Star hat und man fragt sich, warum über ihn nicht mehr geschrieben und berichtet wird. Seinem Charme kann man sich kaum entziehen, seine Qualität ist mehr als überzeugend und sein fairer Preis sollte ihn zum Selbstläufer machen. Der Markt und seine Mysterien . . .

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 4,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Porphyr
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,0

0,75l
DRH25504

K&U
www.weinhalle.de