»Rosé« Taubertal

Land- und Weinbau Kraemer

Pinot Meunier heißt bei uns in Deutschland Müller-Rebe oder Schwarzriesling. Die Rebsorte wird im kühlen Taubertal bevorzugt angebaut und so hat sie auch Stephan Kraemer im Programm. Sie steht bei ihm auf schmalen Terrassen, die dem Wein seinen Namen geben. Stephan Kraemer keltert seinen Pinot Meunier aber ohne die für einen »Blanc de Noirs« üblichen technischen und chemischen Manipulationen. Damit aus einer roten Rebsorte ein »Blanc de Noirs« wird, der glanzhell und weiß ist, schönt man mit Farbkohle die Farbpartikel raus, enzymatisiert den Most und nutzt viele weitere Hilfsmittel aus dem Baukasten der Weinchemie. Derartige Eingriffe lehnt Stephan Kraemer kompromißlos ab. »Weiß gekeltert« bedeutet bei ihm, daß die roten Trauben dem Most zarte Lachsfarbe verliehen. Der kam nach dem Abpressen in gebrauchte Burgunder-Barriques, wo er spontan vergor und bis zur Füllung auf der Vollhefe reifte. Im Sommer wurde er dann direkt von der Hefe unfiltriert abgefüllt.

Weil Kraemers »Blanc de Noirs« ohne die Korrekturen der Önologie auskommt, riecht und schmeckt er authentisch »anders«: Im Duft nicht banal »fruchtig«, sondern rauchig hefig und dezent vom Holzfaß geprägt. Im Mund knochentrocken, mit herbem Hauch an Gerbstoffen, die für physische Haptik im Mundgefügel sorgen. Mit »Geschmack« ist dieser Wein nicht zu beschreiben, ihn fühlt man eher, als daß man ihn schmeckt. Leise und unaufdringlich in den laktischen Noten des Blanc de Noirs, seidig und saftig, süffig herb und strahlend frisch. Ein naturtrüber Naturwein, der über die natürliche Reduktivität der Trauben eine Weinbereitung ermöglicht, wie sie schonender nicht sein kann. In Stil und Charakter einzigartig. Fränkische Avantgarde, souverän realisiert.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Unmanipulierter »Blanc des Noirs«, unfiltriert, Schwefel unter 10 mg/l.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
DFR22200

K&U
www.weinhalle.de