



Vesely Orange

Richard Stávek

Richard Stávek ist ein kantiger Typ, der sich um den Markt wenig schert und der seinen Weg mutig und ohne Zwänge geht. Er gilt weltweit als Ikone des authentisch tschechischen Weinbaus.

Seit Mitte der 90er Jahre bewirtschaftet er in der Umgebung des Mährischen Nemčický 15 Hektar Land, von denen 5 Hektar mit Reben bepflanzt sind, der Rest sind unterschiedlichste Obstsorten und Feldfrüchte, sowie Weideland für Schafe – ein landwirtschaftlicher Betrieb mit allem Drum und Dran.

Hier sein orangefarbener, weil auf der Maische vergorener Chardonnay. Richard bringt seine Weine immer erst nach mehreren Jahren Flaschenreife auf den Markt. Weil sie erst dann zeigen, was in ihnen steckt. Er schwefelt sie meist nicht zusätzlich und weil sie von quicklebendigen, gesunden Böden stammen, reifen sie sehr viel langsamer als konventionell produzierte Weine.

Für diesen außergewöhnlichen Chardonnay hat er die Trauben nach der Lese entrappt, um die Beeren für nur kurze Zeit (ohne das Stielgerüst) auf der Maische mazerieren zu lassen. Es entsteht ein weicher, angenehm zugänglicher Wein sortentypischer Aromatik, der über die ausgelutschten Beerenschalen aber auch würzige Noten, die an schwarzen Tee erinnern, entwickelt. Für seine Preisklasse ein aufregend komplexer und anspruchsvoller Chardonnay, der auf seine eigenwillige Art eine originelle Bereicherung unseres Portfolios ist.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert |
naturtrüber Naturwein |

umgeschwefelt | Maischevergoren

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,78

0,75l

CZW2106



www.weinhalle.de