



Weissburgunder »Tradition«

Weingut Gabel

Bei Lena und Oliver Gabel in Herxheim am Berg sind die Burgunder-Sorten Hauptdarsteller, weil ihnen die kalkigen Böden dort eine ganz eigene, vibrierende Spannung verleihen. In seiner »Traditions-Linie« schöpft Oliver Gabel denn auch aus dem Vollen, wie dieser Weissburgunder beweist, der sich stilistisch als Paradebeispiel der Rebsorte präsentiert. Auf den ersten Blick wirkt der Wein unspektakulär. Doch mit ein wenig Luft und zunehmender Erwärmung beginnt er Eigenart zu entwickeln. Er öffnet sich, zeigt kalkig matte Wirkung auf der Zunge, die ihm in Verbindung mit den feinen Aromen des Holzfass-Ausbaus noblen Touch und deutlich mehr Anspruch als im Gutswein verleiht. Spontane Gärung, lange auf der Feinhefe in Stückfass und Tonneaux gereift. Da treffen Steinobst und Birne auf unaufgeregt leise Komplexität im Bukett. Im Mund geschmeidig frisch, nussige Würze, wohldosiert hefige Noten, dichte, feinmaschige Wirkung. Ein Weissburgunder wohlthuenden Understatements, das der im Schatten des ewigen Rieslings stehenden Rebsorte hoffentlich neue Begehrlichkeit beschert. Verdient hätte sie es, zumal in diesem brillanten Exemplar.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Most aufgesäuert |
ungeschönt | keine weiteren

Zusatzstoffe

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,39

0,75l

DPW25503



www.weinhalle.de