

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: < 6 g/l
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Naturwein mit Maischegärung
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja

0,75l
OEW12509

Weisser Schiefer »M«

Uwe Schiefer

Uwe Schiefers Naturwein-Experiment. Naturwein, was immer man darunter verstehen mag, wird unter den Winzern der Welt derzeit intensiv diskutiert und viele experimentieren damit. So auch Uwe Schiefer.

Naturwein. Er wird nicht gekeltert, sondern für ihn hat Uwe Schiefer ganze weiße Trauben auf der Maische mazerieren lassen. »M« wie Maische.Weißwein, der so gemacht wird wie Rotwein also. Lange stand der Wein auf den Beerenschalen. Dabei wurden Phenole ausgelöst. So nennt man jene Bitterstoffe, die aus den Beerenschalen stammen und wie Gerbstoffe im Rotwein auf der Zunge wirken. Diese Phenole wirken antioxidativ. Sie bewahren den Wein während der Weinbereitung vor dem Verderb. Wenn man solche Weine nicht schwefelt entstehen daraus die sogenannten »Orange Wines«, die eben doch oxidieren und dabei ihre Farbe verändern zu orangener Tönung. So weit geht Uwe Schiefer aber nicht. Sein Wein wurde bei der Abfüllung leicht geschwefelt.

Warum macht man so einen Wein? Weil man als Winzer wissen will (und sollte), wie sich Maischekontakt auf fertigen Wein auswirkt, also wie sich die Phenole, die man normalerweise im Weißwein bewußt vermeidet, geschmacklich auswirken und über die Jahre entwickeln. Die derzeit von vielen Winzern geführte Diskussion über diese Art von Natur im Wein geht auf alte georgische Tradition zurück. Dort werden Trauben in Amphoren eingemaischt, die Maische zieht man nach einer gewissen Zeit ab und läßt dann den Wein auf der Hefe in der Amphore über Jahre reifen. Diese Art Weinbereitung hat mit unserer Vorstellung von Wein nichts zu tun. Trotzdem macht es Sinn, sich als Winzer damit zu beschäftigen. Man stößt so eigene Grenzen der Weinbereitung, aber auch der Wahrnehmung von Wein und seinen möglichen Fehlern auf, sammelt neue Erfahrungen, erweitert das eigene Wahrnehmungsspektrum, hinterfragt geschmackliche Konventionen und findet so vielleicht zu einer Möglichkeit der Individualisierung der eigenen Weine, nicht unbedingt im Extrem, aber in der Annnäherung daran. So ist z. B. der kontrollierte Einsatz natürlicher Phenole aus den Beerenschalen in den letzten Jahren im Weißwein fast schon selbstverständlich geworden, was man noch vor wenigen Jahren nicht für möglich gehalten hätte.

Viel Spaß damit! Unbedingt dekantieren und dann über eine Woche hinweg probieren....

K&U
www.weinhalle.de