



»ErDELuftGRAsundreBEN« (Weissburgunder) Claus Preisinger

Weißburgunder der anderen Art. Naturwein. Wie viele Winzer der Welt fasziniert auch Claus Preisinger die Weinbereitung nach alter Art. Er setzt dabei aber nicht auf die geschmacklich egalisierende Amphore, sondern auf das klassische Holzfaß. Wein nach alter Art?

Für seinen »Edelgraben« entrappte Claus Preisinger die weißen Trauben nicht, sondern mazerierte sie wie Rotwein mit Stiel und Stengel auf der Schale. Dadurch extrahierte er schützende Phenole aus der Beerenschale extrahiert, die dem Wein den typischen Hauch Bitterkeit der Gerbstoffe ebenso verleihen, wie sie ihn vor Oxidation schützen und ihm die Aromen der Beerenschale vermitteln. Deshalb riecht »Edelgraben« ganz anders als das, was man von Weißwein kennt und erwartet. Hier riecht man die Phenole und die Aromen der Beerenschale. Zusammen mit der langen Reife auf der Vollhefe im Holzfaß sorgt das für physische Substanz im Mundgefühl, Gerbstoffe wie im Rotwein, und für exotisch ungewohnte Aromenfülle, die aber typisch ist für diese Art der Weinbereitung: Es dominieren frische Apfelschalen im Duft, reife Birne, Ingwer, Zitronengras, aber auch weiße Blütendüfte und ätherische Sommerkräuter. Ein komplexes, forderndes Bukett. Im Mund spielt dichte Fülle mit phenolischen Bitterstoffen und cremig, praller physischer Intensität. Ein Weißwein, der den Mundraum ausfüllt wie anspruchsvoller Rotwein.

Kein Weinerlebnis, das man täglich genießen möchte. Dazu ist es zu ‚anstrengend‘. Aber ein bewußtseinsweiternder, geschmacksintensiver und charaktvoller Weißwein ist es allemal. Er dürfte in ein paar Jahren mit der typischen Apfel-Birnen-Aromatik des Naturweines für Staunen bei seinen Verkostern sorgen. Spannend für Neugierige. So muß Wein geschmeckt haben, als ihn noch weitgehend die Natur machte. Unbedingt dekantieren und bitte nicht eiskalt servieren.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2019

Restzucker: 1,2 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Naturwein mit

Maischegärung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

0,75l

OBW16509



www.weinhalle.de