Riesling »Stettener Häder« Junges Schwaben

Beurer

Einmal mehr ein Wein, der den kühlen Jahrgang 2014 in Bestform zelebriert. Seine Aromatik steht unverkennbar für den Jahrgang: Pfirsich, Birne, Limette, vor allem aber ätherische weiße Blüten mit einem Hauch von Flieder. Man kann ihn also schon am Duft identifizieren, diesen die Winzer damals besonders fordernden weil ungewohnt kühlen Jahrgang. Bei Jochen Beurer fällt dessen Wein nicht sauer, mager, grün oder dünn aus, bei ihm präsentiert er sich saftig am Gaumen, mundwässernd frisch, spontan animierend und beginnende Trinkreife zeigend im Geschmack von grünem Apfel und hellen Frühlingsblüten. Frische Säure durchzieht ihn straff und zielgerichtet. Ohne ein Gramm Speck auf der Hüfte füllt er den Mundraum, löst dort unweigerlich Speichel- und Trinkfluß aus und zieht dann in rassiger Länge entschieden und steinig komplex über die Zunge.

Jochen Beurer gewinnt seinen »Häder«-Riesling von Reben, die in 400 m Höhe auf Stubensandstein stehen. Die kühle Lage und der kühle Jahrgang veranlaßten ihn, den Wein lange auf der Vollhefe in einem alten traditionellen Holzfaß auszubauen. Das verleiht ihm eine besonders dichte, geschmeidige Textur und spürbaren Hefeeinfluß, die seinen »Häder« zu einem der anspruchsvollsten Weine im Portfolio machen. Ein eindrucksvoll vielschichtiger Riesling, der Erfahrung voraussetzt, aber auch Lust auf mehr als nur das Gewohnte.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 2,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,22

0,75l
DBW14013

K&U
www.weinhalle.de