



Sauvignon Blanc Silt & Kies

Herrenhof-Lamprecht

Gottfried Lamprecht erzählt, dass er, um überhaupt Wein machen zu können, »mit dem Kopf durch die Wand musste, durch eine sehr dicke Wand, durch eine Betonwand sogar, und die war auch noch recht massiv«. Der junge Winzer, der inzwischen über zehn Jahre Erfahrung im eigenen Betrieb gesammelt hat, wohnt und arbeitet nämlich in einer Ecke der Südoststeiermark, in der es kaum noch Weinbau gab, weshalb dort kaum noch Pflanzrechte vergeben wurden. Ohne Pflanzrechte aber durfte man bis vor kurzem in der EU keine Weinreben setzen – außer zum Eigenbedarf natürlich, was Gottfried Lamprecht aber zu wenig gewesen wäre, um davon leben zu können. Gottfried Lamprechts Familie betreibt in Markt Hartmannsdorf, etwa 60 Kilometer östlich von Graz, den »Herrenhof«, der seinen Namen dem Augustiner-Chorherrenstift Vorau verdankt, zu dem er lange gehörte. Die Chorherren betrieben dort, wie Gottfried nach entsprechenden Recherchen herausfand, auf immerhin zehn Hektar Weinbau. Als der Herrenhof im 19. Jahrhundert in Privatbesitz übergang, wurde der Weinbau aber aufgegeben und man widmete sich stattdessen dem Obstanbau.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Naturwein, minimal geschwefelt. Nicht eiskalt servieren.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluss

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,35

0,75l

OEW21357



www.weinhalle.de