



Chardonnay »Tonboden« Pfälzer Landwein

Sven Leiner

Ein charaktvoller Anti-Mainstream-Chardonnay als vibrierend lebendiges Musterbeispiel für entspannt naturreinen Chardonnay, wie man ihn in Deutschland ähnlich kompromißlos nur selten ins Glas bekommt. Sven Leiner geht seinen Weg. Sein Chardonnay »Ibesheim« entstammt riskant schwefelfreier Naturweinbereitung, spontan vergoren ohne Mostvorklärung und ohne Temperaturkontrolle im 500l-Holzfaß. Über 18 Monate ohne Eingriffe auf der Vollhefe ausgebaut, und schließlich mit minimaler Schwefelung ohne Stabilisierung oder Filtration auf Flasche gefüllt.

Straffe, präzise Struktur von kargen Kalkböden am kleinen Kalmit. Präzise Tiefe und mineralische Würze in seidiger Dichte. Kompromisslos trocken. Physische Konsistenz im Mundgefühl auf internationalem Niveau, am Gaumen dann aber doch einen Hauch »deutscher« als erwartet. Spürbar geprägt von der natürlichen Machart ohne Eingriffe moderner Önochemie. Wenn man sich auf einen Naturwein wie diesen einläßt, wirken konventionell bereitete Weine linear, wenn nicht sogar banal auf Stil getrimmt dagegen. Hier geht es um Brillanz im Glas, um expressive Natürlichkeit aus kerngesundem Lesegut und mutig untechnischer Weinbereitung, die profunde Kenntnis und großes handwerkliches Können verlangt. Sven Leiner hat den Mut all dies zuzulassen, weil er seine Trauben kennt. Nur so kann er der Natur gelassen über die Schulter schauen. Chardonnay mutig ungemütlich und ursprünglich, aber auch souverän und radikal in der Ausstrahlung. Unbedingt dekantieren und nicht eiskalt servieren!

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfaß > 300 l
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
| Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,35

0,75l
DPW21009



www.weinhalle.de