



Silvaner »Muschelkalk«

Landbau Kraemer

Natur-Silvaner vom Muschelkalk aus der Lage »Hasenestle« im Taubertal. Schockierend anders als erwartet. Hefetrübe Wolken in der Flasche. Im Glas nicht minder trüb. Der Wein hat Farbe, ist »orange«. Stephan Kraemer hat einen Teil der Trauben lange auf der Maische mazeriert, sie samt Stiel und Stengel in einer offenen Wanne im eigenen Saft stehen und vergären lassen. Riskant, durch seinen reduktiven Bioanbau aber völlig unkritisch. Wer derart gesunde Trauben verarbeitet wie er, der kann sich archaischen Ausbau wie diesen leisten. Die derart ausgelutschten Trauben wurden dann Ende November in einer alten Korbpresse abgepreßt und der so erhaltene Most in den »normal« im Holzfaß ausgebauten Wein zurückverschnitten.

Ergebnis? Ein avantgardistisch anderer Silvaner. Eindrucksvoll und wegweisend. Absolut ungewohnt und zunächst auch widerspenstig. Aber der größte Vertrauensbeweis, den ein Kunde vom Winzer erwarten kann: Wein ohne Schwefel, der sich selbst konserviert, weil die Trauben gesund waren, sich ihre Chemie in autonomer Balance befand.

Schmeckt schockierend anders. Fordert die Trinkgewohnheiten heraus, entspannt aber auch, nach dem der erste Schreck verflogen ist. Dann beginnt das neue Silvaner-Abenteuer: Nicht gelbfruchtig, sondern radikal kühl, jung, weiße Blüten im Duft, reife Beerenschalen, ungewohnt wenig, natürlich, ehrlich, ganz schön radikal in seinem Anderssein. Unbedingt dekantieren oder die offene Flasche über Tage, ja Wochen genießen. Kein Problem. Der Wein ist kaum totzukriegen. Obwohl er ungeschwefelt ist und auf der Feinhefe abgefüllt wurde. Deshalb naturtrüb, hefig und wild im Duft, aber auch kühl und mundwässernd frisch. Der Muschelkalk prägt ihn unmißverständlich, wird schmeckbar, wirkt rau auf der Zunge, aber auch weich und cremig im Mundgefühl. Straffe Säure, die mit dem Sauerstoff immer weicher wird. Wagemutiges Weinerlebnis des visionärsten Winzers in Franken.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfaß > 300 l

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® zertifiziert.

Naturtrüb, deshalb nur Landwein.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.2

0,75l

DFW16215



www.weinhalle.de