



## Furfeld Riesling »Melaphyr«

### Wagner-Stempel

Unter Melaphyr versteht man ein festes porphyrisches, also vulkanisches Gefüge. Weil dies oft Hohlräume aufweist, die mit Sekundärmineralien ausgefüllt sind, nennt man es »Mandelstein«. An der Nahe bei Idar-Oberstein wurde er abgebaut und als »Achat« verkauft. Heute macht man aus ihm, ganz profan, Pflastersteine.

In diesem Wein von Daniel Wagner findet der »Melaphyr« erinnernde Erwähnung. Das harte Mineral, das in einer Parzelle am »Furfelder Eichelberg« an der Grenze zwischen Nahe und Rheinhessen, den Untergrund bildet, verleiht diesem Riesling eine feste, eigenartig stoffige Substanz im Mundgefühl. Wie der Stein, so der Wein. Daniel Wagners biologische Arbeit im Weinberg mit niedrigen Erträgen von 40 hl/ha sorgt für spürbar innere Dichte mit einer Konzentration in Geschmack und Aroma, die seinen »Melaphyr«-Riesling deutlich von seinen anderen unterscheidet. Knochentrocken und mundwässernd saftig im Fluß, druckvoll würzig und pikant salzig an den Zungenrändern. Dicht gepackt im Körper und expressiv würzig im Duft, der reife gelbe Obst-Aromen zitiert, gewürzt mit sommerlichen Kräutern wie Liebstöckel und Thymian, wirkt er lange am Gaumen nach. Seine unerwartet milde Säure macht den Wein mundfüllend physisch fühlbar. Stein meets Wein. Der hat es in sich und zeigt so manchem an der Nahe, wo der Bartel den Most holt.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 2,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Porphy

Besonderes: Zertifiziert Naturland®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,2

0,75l

DRH21505



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)