

Grauburgunder »Sand & Kalk« Reserve

Herrenhof-Lamprecht

Er ist so unkaputtbar wie der Lugana: Grauburgunder. Bescherte einst als »Pinot Grigio« den Italienern den ersten globalen Weißwein-Hit (der bis heute unbeirrt die Gläser füllt, was immer sie auf Flasche füllen), und feiert heute, man glaubt es kaum, in der einschlägigen Szene von Hamburg bis Garmisch wieder fröhliche Urständ. Weil er keine Pickel macht und keinen Haarausfall, unfallfrei auszusprechen ist, weiche Säure besitzt und so schmeckt, wie man es von ihm erwartet. Oh Wunder.

Gottfried Lamprecht spielt dieses Spiel nicht mit. Sein Grauburgunder ist nicht nur eine Reserve, sondern auch »grau«. Schließlich heißt die Rebsorte Grau- und nicht Weißburgunder. Was sich auf ihre Beerenschale bezieht, die im Stadium der Reife eine rötlich blaue Färbung annimmt. Sie bringt Gottfried Lamprecht kurze Zeit in Kontakt mit dem gärenden Most und lutscht so die Farbpigmente heraus, die seinen Burgunder »grau« färben, was man treffender als »kupferfarben« bezeichnen könnte. Provokante Abgrenzung zu den glanzhellen Harmlos-Weinchen, die unter gleichem Namen segeln. Spontan vergoren. Im Holzfaß aus eigener Eiche ausgebaut, lange auf der Hefe gereift. Voluminös im Mundgefühl, aber nicht breit und fett, sondern erstaunlich straff und fokussiert im Trinkfluß. Gelbe Würze im Aroma. Reife Aprikose, braune Gewürze. Auf der Zunge ein Hauch herber Gerbstoffe, der die Fülle des Weines sensibel austariert. Ein Grauburgunder für alle, die mehr Wein suchen als netten Schein.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 1,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Naturwein | ungeschönt | unifiltriert | minimal geschwefelt | Bitte nicht eiskalt servieren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
OEW19358

K&U
www.weinhalle.de