Spätburgunder »Königsbacher Ölberg«

Christmann

In vielen deutschen Weinbaubetrieben bereitet der Generationswechsel Ärger. Alt will nicht loslassen, jung kann nicht, wie es will. Das ist die Regel. Daß es auch anders geht, beweisen Vater Steffen und Tochter Sophie Christmann aus Gimmeldingen in der Pfalz. Mit 2017 stellt die junge Winzerin ihren ersten Jahrgang vor, in dessen Spätburgundern sie zu selbstbewußt eigener Handschrift findet.

Sie erntet früher als der Vater, mazeriert bis zu 40% der Trauben mit den Rappen, kühlt sie auf 12° C und läßt dann die Gärung langsam über Tage spontan starten. In die Weinbereitung greift sie nur schonend mechanisch, nicht aber chemisch ein, läßt der Natur freien Lauf, behandelt alle Weine gleich. Neue Fässer kommen zum Einsatz, den spürbaren Einfluß von Holz und »Making« aber mag die junge Winzerin nicht. Keine Rezepte, sondern der mutig eigene Weg abseits deutscher Rotwein-Klischees.

Ihr Spätburgunder vom Königsbacher Ölberg, einer kalkigen Lage mit hohem Lehmanteil, wirkt warm und durchaus »Deutsch« im Duft, agiert aber trocken, kühl und feinverwoben auf der Zunge, füllt in sahnig seidiger Konsistenz den Mund. Die Gerbstoffe dezent herb, aber nicht bitter. Sie transportieren den Wein elegant in dichter Filigranität über die Zunge. Trotz feinen Spiels entfaltet er dort muskulöse Kraft. Der opulenteste unter Sophies Spätburgundern. Ihr habe die Beschäftigung mit der Biodynamik die Augen für Reben, Böden und Lagenpotentiale geöffnet, meint sie, und so habe sie gar nicht erst nach dem eigenen Stil gesucht, sondern ihn im Weinberg gefunden. Kompliment!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® zertifiziert | Minimal geschwefelt | Unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.45

0,75l
DPR20315

K&U
www.weinhalle.de