Kalkundkiesel »weiß«

Claus Preisinger

Minimal geschwefelter, naturtrüber »Naturwein«, der auf Kalk- und Kieselböden entsteht. Keinerlei »Frucht«, dafür steinige Würze. Der Bruch mit allen antrainierten Wein-Konventionen. Aber Claus Preisinger weiß, was er macht und wie er es machen muß: Im Duft komplex, vielschichtig und aufregend anders, alles-nur-nicht-das-was-man-erwartet und insofern ganz schön provokant für den Neuling. Dem Neugierigen und Eingeweihten präsentiert sich »Kalkundkiesel« wie folgt: Wie alle weißen Naturweine herb und leicht säuerlich, aber geschmeidig im Körper, mit spürbarer Physis im Mund, mittendrin eine frische Säureader, die sich anders in das Mundgefühl integriert anfühlt als im konventionellen Weißwein.

Wein als Mundgefühl. Spannend und anregend anders als gewohnt. Wen die Magie der Natur im magischen Traubenerzeugnis mehr interessiert als die banale Technik seiner Herstellung, der wird mit diesem Wein im Glas glücklich. Wer dagegen seinen Lugana vor der Glotze trinkt, sitzt hier im falschen Film. Hier geht es um aktives, sinnliches Weinerleben, darum, die eigenen Grenzen der Wahrnehmung auszuloten, um neue Horizonte im Weißwein, um die Erfahrung der eigenen Sinne, um Neugier, Offenheit. Um den Blick in den eigenen Spiegel . . . .den will nicht jeder, den kann nicht jeder, und so ist dies auch kein Wein für jeden. Weißwein voller Spannung und Neugier, der den Blick nach vorne wagt. Wagen Sie ihn auch.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Zertifiziert Respekt® | unfiltriert, trüb | minimal geschwefelter Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
OBW22505

K&U
www.weinhalle.de