



## Müller-Thurgau »Muschelkalk«

### Landbau Kraemer

Der traut sich was, der Stephan Kraemer aus Auernhofen im Taubertal. Sein Müller-Thurgau des jedenfalls sieht aus wie Putzwasser nach dem Putzen. Das soll Müller-Thurgau sein? Der geht ganz schön würzig ans Werk. Nur zart liegt so etwas wie »Frucht« über dem Glas. Die Sensation liefert der Mund. Da geht der Wein ab wie Schmidts Katze, fühlt sich reif und offen an, umhüllt die Zunge cremig und weich, fast viskos im Gefühl, ist aber knochentrocken und wirkt angenehm herb. Er wagt Gerbstoffe, dieser Weißwein, woran man sich aber schnell gewöhnt, denn da ist nichts Kompliziertes oder Abweisendes, der schmeckt einfach nur!

Im Aroma frische Traubenschalen, es riecht irgendwie nach Kelterhaus während der Ernte. Das liegt an der »intrazellulären Vergärung«, die Stephan Kraemer praktiziert hat. Ca. 15% davon stecken in diesem Wein. Dazu legt er die Trauben mit Stiel und Stengel in einen Tank, gibt ein wenig Most dazu und läßt die Trauben von alleine gären. Sie platzen auf, der Most wird mehr und gärt spontan auf den eigenen Hefen. Stephan füllt den Tank auf mit dem restlichen Most, bis er voll ist. Dann läßt der das Ganze zu Ende gären, preßt die Schalen ab und legt den Wein ins Holzfaß aus fränkischer Eiche. Das wars. Kein Schwefel, keine Schönung, keine Filtration. Nach einem Jahr auf der Vollhefe wird der Wein naturtrüb gefüllt.

Naturwein, wie ihn in dieser präzisen Stilistik nur Stephan Kraemer kann. Ohne das reduktive Potential seiner biologisch produzierten Trauben wäre dieser Wein nicht machbar. Von Jahr zu Jahr schöpft er es mehr aus. Wagemutig, ehrlich und visionär. Jeder Jahrgang schmeckt anders. Müller-Thurgau, wie er spannender kaum sein kann.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Naturland® zertifiziert.

Unfiltriert, naturtrüb abgefüllt. Aus intrazellulärer Vergärung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3.1

0,75l

DFW19204



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