

Riesling »Endschleife«

Roterfaden

Riesling, der berührt, weil er lebendig ist, Eigenart beweist, Persönlichkeit besitzt und Charakter wagt. Riesling aus Württemberg hat uns in den letzten Jahren besonders überzeugt und hier steht ein besonders Exemplar im Glas. Spontan vergoren und lange auf der Hefe gereift, hat er die Malolaktik, also den biologischen Säureabbau, vollständig absolviert. Abgefüllt wurde er ohne Filtration. Erstaunlich goldgelb seine Farbe. Im Duft eindeutig Naturwein, eindeutig wenig Schwefel, deutlich rebsortengeprägt, hier aber eine provozierend andere Sprache sprechend.

Die so beliebte Riesling-Primärfrucht kennt dieser Wein also nicht, dem deutschen Riesling-Mainstream verweigert er sich. Duftet leise nach Apfelschale, man ahnt sommerliche Wildkräuter, und am Horizont meldet sich die Rebsorte in einem Hauch frischer Mirabelle und Aprikose. Weißblütig kühl, steinig streng und doch irgendwie warm. Im Mundgefühl zeigt der Wein, was er kann. Saftige, stoffige Fülle in typischer Säurestruktur, die aber durch physische Substanz, also spürbar niedrige Erträge, gepuffert wird. Nur 12 Vol.%, aber ein Maul voll Wein. Knochentrocken, keine Spur von Zucker, keine Spur von Apfelsäure. Mutig, dieser Riesling, der im Blindtest verunsichern würde. Ich weiß nicht, ob ich die Rebsorte auf Anhieb benennen könnte, erinnert der Wein doch eher an einen Weißwein aus den Alpen, aus dem Jura oder aus Savoyen ...

Ein exzellenter Speisenbegleiter, der salzige, dezent säurebetonte Gerichte großartig zu begleiten versteht, egal ob vegetarisch, Fisch oder Fleisch. Bemerkenswert, wieviel Profil und welche Vielfalt Riesling aus Württemberg offerieren kann.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturwein | minimal geschwefelt (freie SO2 10mg/l) | unfiltriert |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,34

0,75l
DWW19002

K&U
www.weinhalle.de