



Weißer Burgunder »Handwerk« trocken Sven Leiner

Sven Leiner, der versteht sein Handwerk - und verdeutlicht damit den Wandel: In Zeiten des Klimawandels macht nicht der Jahrgang den Wein, sondern ausschließlich nur der Winzer! Der Klimawandel fordert die Winzer mehr, als sie zuzugeben bereit sind, der konventionelle Weinbau steht kurz vor dem Kollaps. Souveräne Bio- und Biodynamikwinzer wissen, wie sie diesen Herausforderungen begegnen können: Mit lebendigen Böden. Die Rezepte der Agrarindustrie verweigern sie beharrlich. Sven Leiner zeigt, wie es geht. Gekonnt vereint er in seinen Weinen die Geschmeidigkeit der Menge mit dem Charme der Reife. Sein »Handwerk«-Weißburgunder setzt nussige Burgunderwürze frei, unterstützt von Aromen grüner Äpfel und frischer Birnen, darüber ein Hauch brauner Butter. Auf der Zunge herzhaft würziges Spiel in fröhlichem Fluß. Wunderbar trocken, mit einem feinen Hauch laktischer Noten, getragen von der frischen Säure der Kalkböden der Südpfalz. Maximal natürlich, garantiert ungeschminkt. Ein Weißburgunder mutig persönlicher Ausstrahlung. Natur statt Technik. Frische und Rasse. Format und Charakter. Anders als andere. Besser als viele. Seinen Preis mehr als wert.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Demeter®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,29

0,75l
DPW22012



www.weinhalle.de