

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 14,3 g/l
Bewirtschaftung: biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Naturnaher Anbau, fair & green-zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: filtriert
pH-Wert: 3,25

0,75l
DSW15210

»Kanzemer Hörecker« GL

von Hövel

Der Kanzemer Hörecker. Eine uralte, ehemals kirchliche Parzelle mitten in einer der spektakulärsten Lagen Deutschlands, dem Kanzemer Altenberg an der Saar. Mit der Parzelle »Hörecker« verbindet uns Geschichte. Bis 1988 vertrieben wir die Weine von Dr. Friedrich Teiwes, einem Kardiologen aus Kanzem, dem diese Parzelle bis heute gehört. Er hat sie vor geraumer Zeit an Max von Kunow vom Weingut von Hövel verpachtet. Es war sein »Hörecker«, der uns damals, lange bevor sich der Weinmarkt mit deutschem Wein zu beschäftigen begann, den Zugang zu den Weinen der Saar eröffnete. Ein beeindruckend eigenwilliger Riesling, avantgardistisch charaktervoll und schon damals spontan vergoren und mit viel Zeit im Fuderfaß ausgebaut. Er ist uns nachhaltig und prägend in Erinnerung. Als Dr. Teiwes sein Weingut aufgab, verschwand die Saar wieder aus unserem Programm. Als uns Max von Kunow erzählte, daß sein »Hörecker« aus der alten Parzelle von Dr. Teiwes kommt, war klar, daß wir diesen Wein unbedingt haben mußten.

Der »Kanzemer Hörecker« ist als GL, als »grosse Lage« klassifiziert. Devonschiefer mit hohem Steinanteil. Würzig steinige Mineralität. Steile Südostlage mit der Saar und Kanzem im Blick. Alte Reben, starke Sonneneinstrahlung, enorme Wärmespeicherkapazität des Bodens, besonderes Mikroklima. Max von Kunow hat die Trauben seiner Parzelle im Edelstahltank spontan vergoren, den Wein lange auf der Hefe reifen lassen, blieb die Gärung prompt stecken. Deshalb präsentiert sich der Wein als »feinherb«, mit natürlicher Restsüße also, die durch die puffernde Säure aber erstaunlich trocken wirkt im Trunk. Wenn die Balance von Süße und Säure so stimmt wie hier, ist »feinherb« eine der schönsten Verabreichungsformen deutschen Rieslings. Niedrig im Alkohol und auf seine Art einzigartig in der Welt des Weines.

Der Wein beginnt aromatisch erste Anzeichen von Reife zu zeigen, duftet nach getrockneten Wildkräutern, nassem Stein und Schiefer, nach getrockneten Apfelschalen und erinnert, dezent gelb in der aromatischen Tönung, an den Biß in einen saftigen Apfel. Im ersten Antritt wirkt er weich, entfaltet dann aber Griff, Länge und potenten Druck in agiler Säurepräsenz. Im Mundgefühl dominiert Substanz mit würzig mineralischem Kern, eher trocken wirkend als feinherb im saftigen Geschmacksbild, tänzelnd animierend und süffig, dann aber Kraft entfaltend, die dem harmlos feinherben Eindruck Profil und Potential verleiht. Der Schiefer sorgt für seidige Fülle im Mund, die Steine, der Quarzit und der Eisengehalt der Lage für straffen, pikant würzigen und druckvollen Zug auf der Zunge. Max von Kunows Schmuckstück

K&U
www.weinhalle.de

aus dem »Hörecker« wird seinen Zenit erst in Jahren erreichen, mit Genuß erleben kann man ihn schon heute.