


Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Urgestein | Basalt
Besonderes: zertifiziert Respekt® | Diverse Jahrgänge | Anteil maischevergoren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.24

0,75l
OEW20229

# »gluegglich«

## Fred Loimer

Weißwein, der an vergangene Zeiten erinnert. Damals wurden die Trauben per hölzerner Traubenmühle im Weingarten eingemaischt, in der Korbpresse ausgepresst, der gewonnene, braun oxidierte Most mitsamt allen Sedimenten im Holzfass spontan vergoren und bis ins nächste Frühjahr auf der vollen Hefe belassen. Damals spielten Rebsorten keine Rolle und auch der Jahrgang war kaum der Rede wert. Häufig verschnitt man Jahrgänge miteinander, andere »Manipulationen« kannten gute Weinbauern damals nicht. Sie zogen den Wein von der Hefe ab, versetzten ihn wenn nötig mit der frischen Hefe des neuen Jahrgangs, das wars.

In dieser Tradition sieht sich Fred Loimer mit diesem Wein. Ihn reizt das Neue im Alten, das Alte im Neuen: Handlese; Trauben teilweise gerebelt, teilweise auf den Schalen mazeriert; die Gärung spontan im Eichenfass; 4 Monate Ausbau auf der Vollhefe, 2 Monate auf der Feinhefe. Die beteiligten Jahrgänge: 2021 (60%), 2020 (20%), 2019 (10%), 2018 (7%) und 2017 (3%). Die Rebsorten: Zierfandler (24%), Rotgipfler (7%), Riesling (20%), Chardonnay (33%), Traminer (6%) und Muskateller mit 10%. Unmittelbar vor der Füllung auf nur 15 mg/l geschwefelt.

Nicht eiskalt servieren. Naturtrüb; seidenmattes Strohgelb; im Duft Apfelschale mit Zimt und Kräutertee (die offene Flasche entwickelt sich über eine Woche hinweg). Am Gaumen zunächst fordernd und verstörend: Rassige Säure, knochentrocken, mager, schlank und straff im Mundgefühl, im Alkohol leichtfüßig und die Gerbstoffe aus den Beerenschalen wirken kreidig matt auf der Zunge. Wie naturtrüber Apfelsaft mit Bitterorange. Irgendwie belebend, aufregend anders, auch fremd, aber schon mit dem zweiten Schluck beginnt man den Wein anders zu lesen, entdeckt die eigenen Grenzen, aber auch den Reiz der langen, salzig animierenden feinherben Spuren auf der Zunge. Entlarvt die Eintönigkeit der Technik im Wein, fordert Achtung vor dem Anderssein. »Gluegglich« trinkt, wer es kann und will.

K&U
www.weinhalle.de