



2015

Riesling »KO 500« (K&U)

Weingut von Winning

In der Pfalz sind 2015 die Kalklagen besonders gut gelungen. Bei Stephan Attmann stand ein Kalkofen-500l-Faß, das nur langsam vor sich hingor, uns aber besonders gut gefiel. Wir kauften es unter der Maßgabe, es weder anzurühren, noch in die Gärung einzugreifen, und ließen es nach der Gärung, die nach fast einem Jahr bei 5 g Restzucker zum Ende kam, nach unseren Vorgaben ausbauen und füllen.

Winzer mögen keine Langgärer. Winzer wollen Kontrolle über ihre Weine. Wir mögen Langgärer, repräsentieren sie doch den Charakter der Vergangenheit und der Zeit im Wein. Unser »Kalkofen« präsentiert sich signifikant anders als die kontrolliert vergorene Version des Weingutes. Keine Frucht, leise und würzig, weniger sauber und rein als vielschichtig, weil unser Faß warm vergor. Im Mund weich und füllig, ungewohnt für von Winning, und von einer trotz biologischen Säureabbaus pikant frischen Säure über die Zunge gezogen, die mit der kalkigen Konstitution bestens harmoniert. Unser Kalkofen hält mit dem Kalk des Bodens, von dem er stammt, nicht hinter den Berg. Matt und dicht steht er in prägnanter Spur auf der Zunge, umhüllt von der dichten Substanz würziger Aromen, getrocknete Sommerkräuter, Pfirsich, Ananas, reife Birne, Vanille. Verhalten, subtil und leise, im Mundgefühl aber prächtig, dicht, enorm komplex und mächtig präsent. Ein einmaliger Kalkofen, den wir als GG nicht so nennen dürfen. Wir haben ihn »KO 500« getauft und zu einer Sonderedition gemacht, die ganz langsam über Jahrzehnte reifen dürfte.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2030

Restzucker: 5,2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimalistisch ausgebaut.

Langgärer aus dem Holzfäß.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,29

0,75l

29,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW15901



www.weinhalle.de