



2017

»Johudler« Frizzante

Uwe Schiefer

Uwe Schiefers »Johudler« ist ein Perlwein aus 50 % Concord und 50 % Ripatella, zwei Rebsorten, die man auch als Weinkenner nicht kennen muß. Was man als Weintrinker aber kennen sollte, ist die regionale österreichische Spezialität »Uhudler«. Sie wird aus amerikanischen Hybridsorten wie Concord, Isabella oder Ripatella gekeltert und darf deshalb nicht als Qualitätswein, sondern nur als »Wein« verkauft werden. Uwe Schiefers »Johudler« ist nichts anderes als ein getarnter »Uhudler«, der munter sprudelt.

Die Rebsorte Ripatella produziert tiefdunkle Trauben, die einen Wein ergeben, der intensiv nach Walderdbeeren, Himbeeren und Sanddorn duftet. Weinprüfer bezeichnen den Duft als »Fuchs-Ton«, »der an frisch abgebrochene Geranien und ungeputztes Katzenklo erinnert«. Die offizielle Weinwelt geht also mit dieser expressiv duftigen Spezialität nicht gerade freundlich um. Concord schließlich ist eine Rotweinsorte, die während der Reblauskatastrophe nach Europa kam, in den USA sowohl als Tafeltraube als auch als Weintraube angebaut wird und heute mit 400.000 Tonnen immerhin knapp 8 Prozent der Traubenproduktion des Landes liefert. In der EU ist sie aber nur in Ausnahmefällen wie dem österreichischen »Uhudler« zugelassen und darf nur sehr eingeschränkt vermarktet werden. Deren Weine besitzen eine hellrubinrote Farbe, sind adstringierend gerbstoffbetont und haben einen ähnlich übertrieben wirkenden Erdbeergeschmack wie die Rebsorte Ripatella.

Aus diesen merkwürdigen Hybrid-Rebsorten keltert Uwe Schiefer diesen fröhlichen Frizzante, der nur 9.5 Vol.% leicht ist und müde Geister und verschnarchte Bürohengste spontan auf Trab bringt. Seine Uhudler-Version konfrontiert mit allen mühsam antrainierten Trinkgewohnheiten. Der roséfarbene Sprudler duftet und schmeckt nämlich so anders als gewohnt, daß Sie ihn entweder lieben oder radikal ablehnen werden. Versuchen Sie sich an ihm. Testen Sie Ihre Trink-Gewohnheiten und Konventionen.

Unsere Empfehlung zu den deftigen Aromen der türkischen wie der nordafrikanischen Küche, in der Kreuzkümmel als Gewürz eine tragende Rolle spielt. Dazu paßt er so perfekt wie zu vielem vom Grill und man fragt sich, warum man ihn nicht schon immer dazu genossen hat. Genießen Sie ihn, solange es ihn gibt.

Alkohol: 9,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 1,2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edelstahltank

Boden: Schiefer

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,29

0,75l

16,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17512



www.weinhalle.de