



2017

Kalkundkiesel »weiß«

Claus Preisinger

Claus Preisinger wagt ungeschwefelten »Naturwein«, der auf Kalk- und Kieselböden entsteht. Wer ihn unvorbereitet kauft und bei einem netten Abenddiner einschenkt, erschrickt und denkt, er hat zu den Putzmitteln gegriffen. Doch keine Panik. Dieser Wein sieht gefährlich aus und riecht ungewohnt, schmeckt aber richtig gut. Was den Neuling meistens verunsichert ist die äußere Erscheinung: Naturtrüb, unfiltriert, fast milchig in der Farbe. Wo wir doch gelernt haben, daß Weißwein glanzhell und »fruchtig« sein muß.

Und jetzt kommt so ein Zeug ins Glas! Pure Natur. Wein ohne Schwefel. Keinerlei »Frucht«, sondern steinige Würze. Klar ist das ein Bruch mit mühsam antrainierten Konventionen. Aber Claus Preisinger weiß genau, was er macht und wie er es machen muß. Also aufgewacht, nicht dem Stillstand anheimgefallen, panta rei. Den Blick in die Zukunft des Weines gewagt: Im Duft komplex, vielschichtig und aufregend anders, alles-nur-nicht-das-was-man-erwartet und insofern eine ganz schöne Provokation. Doch trinken tut sich Clas Preisingers »Kalkundkiesel« super: Geschmeidig im Körper, echte Physis im Mund, cremig, fast weich, trotzdem eine frische Säureader mittendrin, aber anders integriert in das Mundgefühl als bei konventionellem Weißwein.

Dieser Weißwein »schmeckt« nicht im herkömmlichen Sinne, er macht sich selbst zum Erlebnis. Wein als Mundgefühl. Neue Weinwelt, spannend und anregend anders als gewohnt. Wein ist nur ein Getränk. Doch wen die Magie der Natur im magischen Traubenerzeugnis mehr interessiert als die banale Technik seiner Herstellung, der will mehr. Wer diese Neugier nicht aufbringen kann oder will, ist mit diesem Wein im Glas aber am falschen Ort. Wer seinen Lugana vor der Glotze trinkt, sitzt hier im falschen Film. Hier geht es um aktives sinnliches Weinerleben. Hier geht es darum, die eigenen Grenzen der Wahrnehmung auszuloten. Hier geht es um neue Horizonte, um die Erfahrung der eigenen Sinne, um Neugier, Offenheit und den Blick in den eigenen Spiegeldas kann nicht jeder, das will nicht jeder, das ist aber auch kein Wein für jeden. Dies ist Weißwein voller Spannung und Neugier, der den Blick nach vorne wagt. Wagen auch Sie ihn.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2019+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Zertifiziert Respekt® |
unfiltriert, trüb, nicht zusätzlich
geschwefelter Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.19

0,75l

16,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OBW17505



www.weinhalle.de