



2017

Weissburgunder »Pfarrwingert«

Weingut A. Christmann

Im Weinbau geht der Generationswechsel oft wenig harmonisch vonstatten. Nicht so bei Christmanns. Tochter Sophie kam nach vielerlei Stationen in der ganzen Welt nach Hause zurück und Vater Steffen ließ sie sofort eigene Duftmarken setzen. Einer ihrer ersten eigenen Weine ist dieser Weißburgunder vom »Pfarrwingert«, den sie »sur lie«, auf der Hefe, ausbaute. Das geht nur mit kerngesunden Trauben. Sie wurden sorgfältig von Hand gelesen, aussortiert und anschließend gekeltert. Doch statt den Most absetzen zu lassen, um ihn per Schwerkraft zu klären, ließ Sophie Christmann ihn direkt aus der Kelter mit der vollen Hefe und den natürlichen Trübstoffen und Schalenresten (wie früher) ins große Holzfaß laufen, wo sie ihn auf der wilden Hefe spontan vergor. Bis zu seiner Abfüllung im Sommer 2018 durfte der Wein auf diesem Trub lagern und reifen.

Ergebnis ist ein kochentrockener, alkoholisch angenehm verhaltener Weißburgunder, der nicht die üblichen nussig reifen Aromen der Rebsorte in den Vordergrund stellt, sondern fröhliche Reduktionsnoten (Chinaböller und frisch entzündetes Streichholz) zelebriert, untrügliches Zeichen des langen Ausbaus auf der Vollhefe. Früher nannte man das Böckser und der galt als Fehler. Heute inszenieren modisch orientierte, konventionell wirtschaftende Winzer diese Reduktionsnoten gezielt durch Schwefelung zur rechten Zeit. Biowinzer haben das nicht nötig. Sie nutzen das natürliche reduktive Potential ihrer Trauben (ohne Schwefelzugabe), um den angesagten »Mode-Stink« auf natürliche Weise zu erzielen. Sophies »Pfarrwingert« atmet zudem den Einfluß des Holzfasses, in dem er ausgebaut wurde, und auf der Zunge agieren angenehm herb und »tragend« die Gerbstoffe des Maische-Kontaktes. Eine mutig eigenständige Stilistik, ganz anders als die anderen Christmann'schen Weißburgunder. Durch seine natürliche Reduktion und die Säure des Jahrgangs 2017 dürfte sich der Wein langsam entwickeln und eine Frische entfalten, die ihm langes Leben verspricht. Spannend entspannend. Bravo, Sophie!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Lacon®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,26

0,75l

21,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW17333



www.weinhalle.de