



ohne Jahr

## Trauben, Liebe und Zeit «Weiss N°8»

Wein- und Sektmanufaktur Strohmeier

»Trauben, Liebe und Zeit«, unter diesem Etikett produzieren Christine und Franz Strohmeier aus der Steiermark trockene Naturweine, die provozierend aus der Reihe fallen. Doch bevor man die beiden als vergeistigte Spinner abtut, schauen Sie sich Franz und Christine Strohmeier an. Sie sehen nicht aus wie entrückte Mystiker. Trotzdem ist Franz einer der vermutlich kompromißlosesten Naturwein-Winzer der Welt, was er mit seinem Weiss N°8 eindrucksvoll unter Beweis stellt.

Naturwein. N°8. Der achte Weißwein in dieser Form bisher. Es wird durchlaufend nummeriert. Eine spannend eigenwillige Cuvée aus 50% Chardonnay und 50% Pinot Blanc, die aber so riecht, als wäre Sauvignon Blanc enthalten oder gar eine Aromasorte wie Muskateller. Strohmeier-Weine sind überraschend, nie so wie man sie erwartet, immer fordernd, ungewohnt und aufregend. N°8 wirkt schlank, rassig und säurebetont. Sie wurde spontan vergoren und 11 Monate lang im gebrauchten 500l-Holzfaß auf der Vollhefe ausgebaut. Sie wurde weder angereichert, noch geschönt und sah während der gesamten Weinbereitung keinen Schwefel. Ungeschwefelter Naturwein, der in Duft und Geschmack zwar Grenzen sprengt, trotzdem aber brilliant und reintönig daherkommt, duftig und aromatisch, strahlend sauber und fast kristallin nackig im Charakter - nur »anders« als konventioneller Wein. Naturwein kann so gut sein.

Ob seiner präsenten Säure empfehlen wir die N°8 einige Stunden vor Genuß zu dekantieren und als Speisenbegleiter einzusetzen. Für sich getrunken ist der Wein derzeit kein Vergnügen, dazu wird er erst in ein paar Jahren. Wir können ihn uns heute aber famos vorstellen zu Gemüse-Salaten, nackigem Fisch, nicht ganz harmlosen Vorspeisen und anspruchsvoller vegetarischer Küche. Ein Wein voller Charakter und Leben. Im Mundgefühl eigenwillig und eigenständig, im Duft Grenzen sprengend ohne zu überfordern. Setzt Toleranz und Freiheit für Offenheit voraus, belohnt diese mit puristischer Individualität und prallem Charakter. Radikal-Weisswein für Individualisten.

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: < 1 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Gneis & Glimmerschiefer

Besonderes: ungeschwefelter

Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,29

0,75l

**27,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW17902



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)