



2018

Weißburgunder »AS« QbA

Weingut Thomas Seeger

»AS« steht für Anna Seeger. Eine Hommage an Thomas Seegers Mutter. Familie spielt eine ganz wichtige Rolle im Hause Seeger.

In der Flasche: Großer Weißburgunder aus Baden, genauer: von der Bergstrasse. Weißburgunder wird von vielen Winzern, Händlern und Weinfreunden nicht wirklich ernst genommen. Doch was in den letzten Jahren an Weißburgunder-Qualitäten auf den Markt kam, hat teilweise beachtliches Niveau. Die Vorstellung davon, was guter Weißburgunder sein kann und sein soll, hat sich bei einigen Winzern von Grund auf verändert. Sie interpretieren die Rebsorte auf völlig neue Weise. Noch vor wenigen Jahren war Weißburgunder nur zu oft ein farbloses, laues Weinchen ohne Charakter, dünn und mager und weitgehend neutral. Heute trägt spannender Weißburgunder einen Hauch großen Burgunds in sich, mit mehr Säure und mehr Rasse für mehr Frische im Kern, mit knackigem Biß im Trunk und saftiger Fülle im Mundgefühl. Man erntet die Trauben nicht mehr sinnlos überreif entsprechend der Mode, sondern eher einen Hauch unterreif entsprechend Geschmack und Physiologie. Paradigmenwechsel. Kaum ein Begriff im Wein hat sich in den letzten Jahren so verändert, wie der der Reife.

Thomas Seeger betreibt zwar einen relativ kleinen Betrieb, er tut das aber mit Einsatz, Engagement und Können. Sein präzise dimensionierter Weißburgunder des Jahrgangs 2018 wirkt seidig mundfüllend, klar und rein strukturiert, und erfrischend lebendig und agil im Trunk. Ein richtig guter, geschmacksintensiver, aber nicht schwer wirkender Weißburgunder, der seine Kraft gekonnt sensibel entfaltet, ohne Alkoholexzess, und immer Frische und Trinkfreude im Fokus hat. Spontan wurde er im Holzfaß vergoren. Das Ergebnis ist ein puristisches Mundgefühl bestechend badischer Simplizität und Komplexität. Phenolisch dicht, sinnlich und füllig im Mundgefühl, das physische Konsistenz vermittelt. Ein Weißburgunder, der zu den besten seiner Art in Baden gehört. Das kann er, der Thomas!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Nein

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

0,75l

16,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DBW18333



www.weinhalle.de