



2018

Welschriesling vom Lehm

Herrenhof Lamprecht

Die Spezialität des jungen, wagemutigen Biowinzers Gottfried Lamprecht: Wenig bekannte Rebsorten, zu spannender Eigenart und mutig ungewohnter Originalität verarbeitet. Welschriesling. Keine Rebsorte, bei der der gemeine Österreicher ins Jubeln gerät. Gottfried Lamprecht aber bringt die verkannte Rebsorte zum Jubeln. Seine schweren Schluff- und Lehm Böden liefern im historisch heißen Jahrgang 2018 einen saftigen Weißwein, dessen Trauben unter der Hitze des Jahrgangs kaum zu leiden schienen.

Fröhlich frisch und ausgesprochen hochwertig und vielschichtig läuft der Wein über die Zunge. Herbe, dezent bittere Wirkung auf der Zunge, typisch für Welschriesling, anregend saftig im Mundgefühl, mit Anklängen an Birnenschalen und reife gelbe Äpfel, am Gaumen lange nachklingend im Spiel reifer, herber Aromatik. Knochentrocken ohne karg zu sein. Ein Weißwein, der für sich steht. Ein echter Lamprecht eben, ungemein süffig und sympathisch, mit Anspruch, aber ohne jede Arroganz, komplex, aber verständlich, für den geforderten Preis fast schon unglaublich wertig in Duft, Charakter und Geschmack. Dem täglichen Durst ebenso gewidmet, wie dem fröhlichen Genuß im Kreise von Freunden, und anspruchsvolle Alltagsküche findet in Gottfrieds Welschriesling den allemal perfekten Begleiter, der mit jedem Schluck mehr Freude macht. Über »einfachen« Wein wie diesen spricht man selten, doch ist er das Salz in der Suppe jener Langeweile, die auf seinem Preis-Niveau das Angebot dominiert. Lamprecht statt Lugana!

Alkohol: 12,3 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Lehm & Ton

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Schraubverschluss

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,32

0,75l

12,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW18355



www.weinhalle.de