



2020

Weißburgunder »Pfarrwingert«

Weingut A. Christmann

Ihren Weißburgunder vom »Pfarrwingert« baut Sophie Christmann seit ihrem ersten eigenen Jahrgang 2017 »sur lie«, also auf der Vollhefe, aus. 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 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. Noch verströmt er die Reduktionsnoten (Chinaböller und frisch entzündetes Streichholz) des langen Ausbaus auf der Vollhefe und der Einfluß des Holzfasses, in dem er ausgebaut wurde, steht auch noch über dem Glas. Doch all das integriert sich zu einem Amalgam, das zu trinken schon heute enorm viel Spaß macht. Sophie wagt mutig eigenständige Stilik. Er schmeckt heute schon so zugänglich, so animierend, so lustmachend, daß die paar Flaschen, die Sophie von ihm erzeugte, schnell verdunstet sein dürften. Ran an die Buletten!

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

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: Ja

pH-Wert: 3,26

0,75l

21,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DPW20333



www.weinhalle.de