



2018

Sgaminegg (Cuvée)

Weingut Maria & Sepp Muster

Sgaminegg. Eine überlieferte Bezeichnung aus dem Slawischen für den steinigen Boden der Region, der hier aus reinem Opok-Gestein besteht. Musters Weinberge sind steil. Ganz oben, kurz unter dem Kamm, liegt Sgaminegg so hoch, daß die Reben hier permanent vom Wind der Koralpe gekühlt werden.

Alte Reben für eine beeindruckend komplexe Cuvée aus Sauvignon Blanc und Morillon (Chardonnay). Tief verwurzelt im harten Gestein, deshalb der Wein tiefgründiger als die anderen Lagen, karg, mineralisch, steinig und enorm druckvoll im Mundgefühl. Im Duft eher verhalten und, typisch Sepp Muster, zudem mutig auf Kante genäht. Frisch geöffnet kommt einem der Duft von Nagellack entgegen; flüchtige Säure aus riskant schwefelfreier Weinbereitung, unter Weinprüfern als Essigsäureethylester gefürchtet. Nur ein Hauch, der uns keine Angst macht. Nach kurzem Dekantieren ist er bereits verfliegen. Auf der Flasche wird er zu aromatischer Komplexität verestern.

Darüber hinaus erweist sich dieser große Weißwein als irre tiefgründig und extrem intensiv. Als fordernd und fast schon anstrengend in seiner wilden, ungestümen, widerspenstigen Komplexität, die sich druckvoll im Mund entfaltet. Weißwein mit der komplexen Wirkung von Rotwein. Pures physisches Erlebnis. Nicht im Duft, nicht im Geschmack, sondern im Mundgefühl als dem Ort aller physisch erlebbaren Eindrücke, die ein Wein liefern kann. Weißwein für Erwachsene. Braucht Luft in der Karaffe bis zum Abwinken und vermutlich viel Geduld auf der Flasche, um sich irgendwann zu einem Erlebnis zu entwickeln, dem man, am besten hinter verschlossener Tür, in Ruhe mit Respekt und Aufmerksamkeit hinterherschmeckt. Ein Riese von Naturwein für belastbare Weinschmecker.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

48,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OEW18801



www.weinhalle.de