

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2018

MINIMALIST

Heute kennt man das allgemein nur vom Rotwein, aber seit über 7000 Jahren werden in Georgien auch Weißweine auf der Maische vergoren. Wir haben uns hier an dieser Urform der Weinbereitung orientiert. Sie erfordert nur minimale Eingriffe im Keller, keine Filtration und nur wenig Schwefel. Dafür bieten solche Weine ein ganz einzigartiges Geschmackserlebnis – hier auf Basis von Silvaner und Rotem Traminer, der das Aroma der Cuvée prägt, ohne sie zu dominieren.



GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,1% Vol. Restsüße: 0,1g/l Säure: 4,4g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

14° bis 16° Celsius

WEINLESE

1.9.2018

VINIFIKATION

Die Handgelesenen Silvaner und Traminertrauben wurden entrappt und in 1300 L Bütten gemeinsam vergoren. Während der Hauptgärung wurde die Maische zweimal pro Tag bewegt. Der Minimalist durchlief den biologischen Säureabbau und wurde nach einer minimalen Schwefelgabe von 20 mg/l unfiltriert abgefüllt.

SENSORIK

Weisser Tee, Waldboden, Hagebutte, Tabak

