

## naked white 2018



### CHARAKTER

Hoch lebe der Alltagswein!

Unterhaltsam, runter gebrochen aufs Wesentliche und ernsthaft unkompliziert, gleicht der naked white „Calvin & Hobbes“ von Bill Watterson. Während große Weine eher fordernder Literatur entsprechen, welche hinterfragt, diskutiert und erst einmal verstanden werden will, so erzählt dieser ehrliche Schluck Kurzgeschichten aus dem Leben, die einen schlicht zum Schmunzeln bringen. Und das beim selben qualitativen Anspruch, mit von Präzision geprägtem Federstrich und derselben Seriosität; nur eben augenzwinkernd mit einem gesunden Hauch von Selbstironie. Man blickt der nächsten Ausgabe von Mal zu Mal in verhaltener Euphorie entgegen, lässt diese sein Leben erneut mit kleiner Freude bereichern und holt sich irgendwann den komplett gesammelten Band nach Hause, damit der vergnügliche Lesestoff nie ausgeht. Genauso funktioniert ein Wein für jeden Tag. Während der naked white in der Nase zunächst auf Zehenspitzen daher kommt, tritt er am Gaumen mit dem ganzen Fuß auf. Seine fein verwobene Dichte ohne Schwere und sein kecker, nicht filtrierter Charme machen ihn zu 750 Millilitern, die zu viert in ebenso vielen Sekunden getrunken sind. **Unbedingt vor Genuss schütteln!**

### WURZELN

Der naked white stammt von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Westlich davon aus den Hanglagen des Leithagebirges, wo die Reben auf Kalk und Schiefer stehen. Östlich des Sees von der schottrigen Parndorfer Platte und aus dem humosen Heideboden.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Organisch-biologische und biodynamische Bewirtschaftung der Weingärten. Handverlesen Ende August bis Anfang September, über Nacht mit den Kämmen auf der Maische belassen. Spontane Gärung und biologischer Säureabbau. Länger als ein Jahr auf der natürlichen Hefe im großen Holzfass gereift, unfiltriert und mit minimalem Einsatz von Schwefel abgefüllt.

### NÜCHTERN BETRACHTET

91% Chardonnay, 6% Weissburgunder, 2% Muskat Ottonel, 1% Grauburgunder • 12.5 % Vol. • 6.3 g Säure/L • 1.9 g Restzucker/L • Format (L): 0.75 • Abgefüllt Mitte Feber 2020