

Roter Traminer Freyheit 2016



CHARAKTER

Die reduzierte und abstrakte Darstellung innerlich gesehener Wahrheiten resultiert in diesem Wein. Exotische, doch kompakte Fruchtopulenz nebst waldiger Erdverbundenheit und einer ausgeprägten Neigung zu frischem Hopfen machen den Roten Traminer Freyheit zum Pale Ale der Weine. Schier parfümierte Duftigkeit suggeriert, am Gaumen nicht bestätigte, Süße. Sie schlägt um in feingliedrige, zartbittere und stoffige Extravaganz. Allem Trüben trotzend glänzt dieser 2016er geschmacklich durch kristalline Brillanz. Nicht verschleiern sondern offenbarend entlockt die fleischige Hefetrübung des bäuerlichen Kraftpakets herzensgutes Wesen.

Vor Genuss schütteln!

WURZELN

Von der Osthanglage Kollern in Breitenbrunn, tief verwurzelt in dem von fossilenreichem Kalksandstein und erodiertem Glimmerschiefer geprägten Boden.

ENTSTEHUNG

In die Ton-Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten befinden sich in Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung. Handverlesen Anfang September, spontane Gärung und 19 Tage auf der Maische belassen, schonend mit der Korbpresse gepresst, biologischer Säureabbau, 14 Monate im gebrauchten 500 L Eichenfass auf der eigenen Hefe gereift, unfiltriert und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt.

NÜCHTERN BETRACHTET

100% Roter Traminer • 12.5% Vol. • 5.5 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L • Format (L): 0.75
Abgefüllt im Dezember 2017