

STOCKKULTUR ZIERFANDLER ROTGIPFLER 2017

Die „STOCKKULTUR“ bezeichnet in unserem Fall nicht nur die **Erziehungsform** dieses speziellen Weingartens, sondern auch den **Wein**, der darin seinen Ursprung findet. Ein Wein, der zu **100 % in Handarbeit** entsteht.

| | |
|---------------------------|--|
| REBSORTE | Zierfandler und Rotgipfler |
| WEIN | Zierfandler und Rotgipfler, gewachsen in einer Stockkultur, naturtrüb! Leuchtet in einem extravaganten Rot-Gelb. In der Nase kühl und klar, elegant mit leichter Cherrynote. Am Gaumen eine würzige Frucht mit feinen Gerbstoffen, mineralisch, trotzdem vollmundig mit langem und intensiven Nachhall. |
| AUSBAU | sponte Maischegärung samt Stielen und Beerenhaut, ungeschwefelt, ungefiltert, einfach natürlich – 12 Monaten gereift |
| LESEZEITPUNKT | von Hand gelesen am 22. September 2017 |
| ERZIEHUNGSFORM | 360 Rebstöcke in traditioneller Stockkultur; Bis zu den 1950er Jahren war diese ursprüngliche Erziehungsform Standard. Heute ist sie eine wahre Seltenheit – Warum? Weil sie keine maschinelle Bearbeitung zulässt und somit einen fast 4x so hohen Arbeitsaufwand aufweist. So funktioniert's: In einem Abstand von ca. 80 cm werden die Reben gepflanzt und mit einem Holzstock abgestützt, an dem die Triebe hinaufwachsen oder angebunden werden. Die Traubenzone befindet sich in Bodennähe - durchaus ein Vorteil. |
| GEBINDE | 0,75l, Tonkrug schwarz-matt |
| VERSCHLUSS | Naturkork |
| ALKOHOL | 12,5 vol% |
| TRINKTEMPERATUR | nicht zu kalt bei ca. 10°C |
| LAGERPOTENTIAL | In etwa 5 Jahre lagerfähig – aber so lange wird es die Neugierde nicht zulassen! |
| BESONDERES MERKMAL | 100 % Handarbeit |
| GEDANKE DAHINTER | Zu wissen wie unsere Vorfahren die Weingärten bearbeitet haben, welche Mühe und Sorgen sie hatten, ist uns wichtig. Deshalb gibt es unsere 360 Rebstöcke in Stockkultur. Von Anfang bis Ende ist hier (wie früher) Handarbeit angesagt. Rebschnitt – Bodenbearbeitung - Aufbinden der Triebe – Entblättern – und natürlich die Weinlese. Es liegt nahe diese Trauben als Natural Wine (Naturwein) zu verarbeiten: spontan maischevergoren, unbehandelt, ungeschwefelt, unfiltriert und 12 Monate sich selbst überlassen - ganz natürlich! Das Spannende daran ist die Konzentration auf das Wesentliche. Nachhaltige Bewirtschaftung der Weingärten und der achtsame Umgang mit den Trauben ist ein absolutes Muss, um auch hier die Qualität hochzuhalten. |