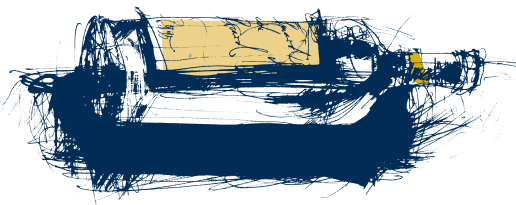


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030



Weißburgunder trocken

Region: Rheinessen
Erzeuger: Weingut Wagner-Stempel - Siefersheim
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Pinot Blanc
Bestell-Nr.: DRH070320

Ein Weißburgunder, der jedem gefällt und doch Anspruch und Klasse besitzt. Das muss man erst einmal schaffen!

Auch 2020 ist Daniel Wagner wieder ein wundervoller Jahrgang gelungen. Man hat das Gefühl, dass hier einfach alles stimmt. Besonders auffällig wird das bei seinen Gutsburgundern wie diesem Weißburgunder, der es schafft, einerseits „Everybody's Darling“ zu werden, wie Daniel es formuliert, andererseits aber Charakter, Eleganz und Finesse zeigt. Das ist nicht so einfach unter einem Hut zu bringen, denn auch der Weißburgunder kündigt von Daniels Stil: präzise Weine mit viel grip. Die bio-zertifizierten Trauben für diesen Gutswein stammen aus verschiedenen Lagen der Siefersheimer Berge mit sandigem bis steinigem Lehm auf einem Grund aus Porphyryverwitterungsgestein. Ausgebaut wird der spontan vergorene Weißburgunder dann im Edelstahl und im traditionellen Stückfass, das ihm eine besonders cremige Textur verleiht. Im Duft erinnert der Wein an weiße Blüten, an Sanddorn, an Pfirsiche und Birnen. Hier vermischen sich reife und knackig frische Fruchtnoten und werden von ein wenig Lanolin und Kräutern begleitet. Am Gaumen schafft es Daniel Wagner, eine gelungene Balance aus der schon angesprochenen Frische und Griffigkeit zu finden, dazu eine seidig cremige Textur zu schaffen und schließlich eine mineralische Lebendigkeit mit Saftigkeit und Trinkfluss zu verbinden. Bei Wagner- Stempel sind die Weine zwar trocken ausgebaut, aber mit einem leichten Spiel von etwa fünf Gramm Restzucker. Das gibt den Weinen eine wunderbare Suffigkeit. „Ich will ja bei den Gutsweinen nicht schon mit der Freakshow starten“, sagt er, und lacht, „das kann ich dann später bei den Orts- und Lagenweinen immer noch. Ein Gutswein will zuallererst getrunken werden, er soll lecker sein, saftig, animierend. Trotzdem mache ich keine Weine für den großen Markt, sondern welche, die mir selber schmecken und auch den Freunden von mir, die keine Winzer sind. Die suchen gerne die Balance in den Weinen.“ Und genau diese Balance besitzt dieser Weißburgunder.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-022