

 **Barnert & Drewitz**

Grauburgunder "Terrassen"

 2023, 750 ml

 Deutschland, Hessische Bergstraße

 9912013105

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gurkenkaltschale mit Krabben und Dill

Gebratener Lachs und Sauerampfer-Sauce

Gegrillter Mais mit Salzbutter, Chili und Sauce Choron

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.07.2024

Info:

Zitat: G. Drewitz

Unser Grauburgunder steht auf tiefgründigem, aber lockerem Flugsand auf Diorit. Ein recht fruchtbarer und gut versorgter Standort. Ein sehr schönes Plätzchen: Eine kleine Hütte über den Terrassen, links plätschert ein Bächlein, der Blick geht über die Ebene bis weit in die Pfalz. Nicht weit entfernt ist die „Schönste Weinsicht“ der Bergstraße. Ähnlich wie die Landschaft ist auch der Wein immer ein Quell der Freude.

Das Weinjahr 2023 fing sehr viel versprechend an. Früher Austrieb, sehr guter Blüte- und Fruchtansatz. Bis Ende Juli ausreichend aber nicht zu viel Regen. Das änderte sich leider im August. Der war ziemlich feucht und die Trauben saugten sich leider voll Wasser. Das macht gerade der Grauburgunder besonders gerne und versteht leider nicht, dass somit seine Beeren immer dicker werden, sich abdrücken und aufplatzen. Deswegen mussten wir recht früh lesen, um wenigstens noch ein paar gesunde Trauben selektieren zu können und die Säurewerte nicht noch mehr verwässert werden. Das heißt, wir haben ca 40-50% der Trauben verworfen, aber haben dafür schönes, gesundes Lesegut bekommen mit moderaten Mostgewicht und Säurewerten. Die Menge reichte wieder für dasselbe 350 Liter Tonneau von Franz Keller, in dem auch schon der sehr gelungene 2021er lag. Das Fass tat dem Grauburgunder sehr gut: schön ausgewogen, zwischen der typischen Frucht, die der Weinberg scheinbar immer bringt und der zarten Holznote, die auch für die nötige Struktur sorgt.

Statt Maischestandzeit wählen wir ein langes Pressprogramm, ca. 12 Stunden Mostklärung, im Gegensatz zu 2022 ohne Trub, aber auch spontan im Tonneau vergoren. Bis April auf der Vollhefe (ohne Battonage!), einmal abgezogen und unfiltriert mit moderater Schwefelgabe gefüllt.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen und dezenter Trübung

Nase:

Das ist Grauburgunder? Applaus. Eine phänomenale Nase, die im Auftritt viel mehr an Terroir-geprägte Rieslinge bester Provenienz erinnert. Mich erinnert dies an typische Aromen der deutschen Referenzrebsorte. Gelber Apfel, Zitrone, Limette und Pfirsich. Reichlich Schale von gelben und roten Äpfeln finde ich wieder. Das ist der herbe, frische Moment vom Biss eines Apfels und dem Kauen der Schale.

Eine wahre Phalanx aus Kräutern macht sich breit. Zitronenthymian, Melisse, Salbei, Petersilie und Minze. Das sorgt für Länge und enorme Frische. Eine zart rauchige Note sowie ein dezenter schmutziger Charakter prägen ihn. Mit schmutzig meine ich eine Mischung aus Erde, Lehm und Hefe. Auch Traubenschale und Kerne sowie Rappen sorgen für einen seltenen Duft aus der Basis des Weines.

Gaumen:

Er kann genau diese Intensität am Gaumen zur Geltung bringen. Feuer frei. Von Schmelz geprägt, kompakt und dicht. Nie breit, aber voller Charakter. Er zeigt Kante und auch wieder seine Kernigkeit. Zurückhaltende Frucht, daher viel mehr Platz für Würze und Kräuter. Belebend und erfrischend zeigt er sich durch die vielen Kräuter. Seine phenolische Art prägt ihn zudem texturell sehr. Die Säure ist moderat, aber der Wein mit ausreichend Länge versehen. Enorm rein, natürlich und erdig. Ein präsender Wein, der animiert und einen starken Schluck Wein darstellt.