

NUMEN

[Projekt 2016]

Muskateller

Numen bezeichnet das metaphysische Wirken, das der Mensch nicht beeinflussen kann. Dementsprechend entstand dieser Wein beinahe ohne Eingriffe des Winzers im Keller, ist naturbelassen und ausdrucksstark. Die Idee dahinter war einen Wein „entstehen“ zu lassen, ihm die nötige Zeit geben und so das volle Potential der alten Reben nutzen. Der Numen-Muskateller wurde 2 Wochen auf den Beeren interzellulär angegoren, sanft gepresst, für ein knappes Jahr auf der Vollhefe ohne Eingriffe gelagert und unfiltriert abgefüllt. Durch die minimalistische Ausbauvariante spiegelt er die Eigenschaften von Jahrgang und Sorte perfekt wider.



- Lage: Steinthal & Hohes Eck
- Weingarten: 20 Jahre alte Reben wachsen auf Kalksandstein
- Vinifikation: spontaner interzellulärer Gärstart auf der Maische, sanfte Pressung, danach keine Eingriffe für 10 Monate, direkt von der Vollhefe unfiltriert auf die Flasche gefüllt
- Geschmacksprofil: gelbfruchtig, zitronig, mineralisch; vielschichtig, pikant, dicht und lange

