Parapli 2020

Wein aus Umstellung auf die ökologische Landwirtschaft

Feine Noten von grünen Äpfeln und süßen Mandeln, belebende, gut eingebundene Säure, dicht, cremig, mineralisch

Winzer: Kristinus
Region: Balatonboglár
Rebsorte: 90% Chardonnay, 10% Pinot Gris
Farbe: weiß
Ausbau: 80% Stahltank, 20% ungarische Eiche
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu gegrilltem Fisch, frischer Pasta mit Salbeibutter, Kalbfleisch in Wein-Sahne-Sauce

0.75 l – Bestellnummer n504120

Kristinus
Balatonboglár

Das Weingut Kristinus am südwestlichen Ufer des Plattensees wurde 2011 von Dr. Wolfgang Kristinus gegründet. Es umfasst 65 Hektar Weinberge und weitere 25 Hektar landwirtschaftliche Flächen. Seit 2018 befindet sich das Weingut in biodynamischer Umstellung, die mit der Zertifizierung durch Demeter 2022 abgeschlossen sein wird. Herz und Hirn dieses Prozesses ist Florian Zaruba, Weinmacher und Geschäftsführer. Für den Münchner ist das die Erfüllung eines Lebenstraumes. Auf einem Ungarnurlaub lernte er Kristinus kennen, ein Weingut mit Hotel und Restaurant. Er bewarb sich blind, wurde als Betriebsleiter eingestellt und konnte mit seinem Herzensanliegen, der biodynamischen Ausrichtung, überzeugen. Hühner, Schafe und Rinder, die die landwirtschaftlichen Flächen bevölkern, stellen die Vollendung des biodynamischen Biodiversitäts- und Kreislauf-Gedankens dar. Neben seinen geschmeidigen Rotweinen, die ideal zu ungarischem Gulasch und Salami passen, geht Zaruba für seine Naturweine im Keller noch einen Schritt weiter. Schönungen aller Art und Filtration sind ausgeschlossen, erlaubt ist eine minimale Schwefelgabe, die unter den Richtlinien von Demeter liegt. Sie werden zum Teil als Orange-Wines ausgebaut. Dabei gären Weißweintrauben entweder als Ganzes oder als Maische in langem Kontakt des Mostes mit den Schalen, die dem Wein seine intensive Farbe geben. Auch wenn die Weißweine nicht zu 100% den gewohnten Geschmacksmustern ihrer konventionell erzeugten Pendants entsprechen, Zaruba ist ein Meister seines Faches! Der Most aus frischen Trauben wird mit einem Hefeansatz Pied de Cuve, der direkt im Weinberg ein paar Tage vor der Ernte in kleinen Fässern angesetzt wird, geimpft und dann im Keller spontan vergoren. Das Resultat sind absolut stimmige Weine, für viele Weinfreunde mit Sicherheit eine Offenbarung. Um Naturweine von ansprechender Qualität zu erzeugen, ist absolut gesundes Traubengut und eine extrem sorgfältige Verarbeitung und Beobachtung während des Gärprozesses unabdingbar. Zaruba sagt dazu: Es ist ein Prozess, der eine ständige Präsenz erfordert, daher ist die menschliche Arbeit für uns unersetzlich. Wie man so schön sagt: Ein Spaziergang im Weinberg ist mehr wert als zwei Spritzungen, und fügt nicht ohne Humor hinzu: Wir gehen gerne spazieren.

Abbildung unverbindlich