



JACK without dad! White

2021

JACK without dad! White 2021 dominiert in der Nase von einer klaren schwarzen Johannisbeere. Über die gesamte Länge beherrscht diese gepaart mit einem ordentlichen Schuss Pfeffer den Wein.

Am Gaumen zeigt sich der Kalkboden des Ladisbergs. Klar, differenziert und hochfrequent begleitet die Mineralität dieses außergewöhnlichen Bodens den gesamten Weg des Weines über den Gaumen. Die Frucht ist am Gaumen lediglich Weggefährte der Mineralität und blitzt immer wieder kurz auf. Reife Johannisbeeren, Bananen und sogar ein Schuss Liebstöckel mischen sich vereinzelt zu einem sehr spannenden Gesamteindruck.

Bereits am Gaumen kündigt sich ein langer, mineralischer und vollmundiger Abgang an. Jetzt zeigt sich zum ersten Mal die moderate, die Mineralität perfekt stützende Säure.

Diese Kombination ergibt einen frischen, langen und animierenden Abgang.

Cuvéetierung: Sauvignon Blanc /Chardonnay

DETAILS



AUSBAU: Spontangärung und 20 Monate Lagerung im Barriquefass



ALKOHOLGEHALT: 14 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 14 °C

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 1,7 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Steinpilzrisotto, Rinderfilet und Wildgerichte



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre



SULFITE ENHALTEN