NIBIRU - JOSEF SCHENTER - JULIA NATHER

NIBIRU WEISS

NIBIRU, NATHER & SCHENTER

Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nibiru - Josef Schenter - Julia Nather
Alkoholgehalt:	12.5
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Gemischter Satz

Empfehlung

Zu Vorspeisen mit kräftigen Aromen wie geräucherten Salzwasserfischen, vegetarischen Hauptgänge, weissem Fleisch wie Kalb sowie zu Hart- und Weichkäse.

Artikelinformation

Der Nibiru Weiss ist ein Cuvée aus den im Weingut angebauten Trauben. Er wurde spontan vergoren und nach teilweiser Maischegärung im 225 Liter Eichenfass auf der Vollhefe bis zur Abfüllung gelagert. Unfiltriert und ungeschönt mag er den einen oder anderen verschrecken. Jedoch ein näheres Kennenlernen zahlt sich aus. Denn schnell wird man festellen, dass der Nibiru Weiss eine sehr charmante und zuvorkommende Art an den Tag legt. Reifer gelber Apfel und Birne sowie Pfirsich und Marille kokettieren mit der Fülle und Cremigkeit des Weins. Sehr würzig und frisch, dank der gut eingebundenen und präsenten Säure, kommt er daher.

Degustationsnotizen

Reifer gelber Apfel und Birne sowie Pfirsich und Marille kokettieren mit der Fülle und Cremigkeit des Weins. Sehr würzig und frisch dank der gut eingebundenen und präsenten Säure.

Produzent

Nibiru - Josef Schenter - Julia Nather: Unter dem Namen NIBIRU präsentieren Josef Schenter und Julia Nather ihre gemeinsamen Weine. Den Anfang dieser Zusammenarbeit zeigten sie mit ihrem Jahrgang 2015. Alle Weine werden spontan vergoren, ohne Schönungen und Zusätze. Der Schwefeleinsatz wird auf das Nötigste reduziert. Die Weine lagern überwiegend in älteren Eichenfässern und Edelstahl-Tanks, bis sie unfiltriert abgefüllt und mit traditionellen Naturkorken verschlossen werden. \n
\n

Die Weingärten befinden sich im nördlichsten Kamptal und werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Viele Rebstöcke, mit denen Sie arbeiten, sind meist schon sehr alt und bringen durch ihre tiefen Wurzeln viel Lebendigkeit und Struktur in ihre Weine. Man spürt das auch schon bei sehr leichten und klassisch ausgebauten Weinen. Die Arbeit in den älteren Rebanlagen ist oftmals aufwändiger als bei jungen Weingärten. Es wird viel Zeit in ihre Erhaltung gesteckt. Die "Grundstein" Weine sind zugängliche Einstiegs-Weine und unter dem Namen "Amphibolit" werden die Einzellagenweine gezeigt.