QUANTUM WINERY FLORIAN SCHUHMANN

EIN QUANTUM TRINITY ROSE

QUANTUM WINERY, SCHUHMANN FLORIAN

Jahrgang:	2016
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Quantum Winery Florian Schuhmann
Alkoholgehalt:	11.5
Ausschenktemperatur:	8-12°
Traubensorte(n):	Gemischter Satz

Empfehlung

Zu warmen und kalten Vorspeisen mit Oliven, Salzwasserfischen und Hauptgängen mit viel Gemüse im Frühling und Sommer.

Degustationsnotizen

Ein Quantum Trinity von Weingut Quantum ist ein Wein der gute Laune macht und spassig ist, wie Florian es nennt. Ein Querschnitt von allem, sozusagen das Beste vom Rest. Gemischter Satz, Weissweine, Rotweine usw. Er sieht aus und schmeckt wie ein Rosé mit seinen frischen Noten von Limette, Granatapfel und etwas Minze. Gute Mineralität und ein rauchiger Nachgeschmack. In der Nase erkennt man etwas Leckeres Erdbeere und reif Sauerkirsche Aromen.

Produzent

Quantum Winery Florian Schuhmann: Schuhmann sagt: Wein? Zunächst sollten wir über Kaviar reden. Kaviar erschliesst sich einem nicht sofort. Man mag ihn, oder eben nicht. Kaviar verunsichert. Die Aufgeschlossenen, Entdeckungsfreudigen unter uns werden sich langsam an ihn herantasten. Die Herausforderung, welche Kaviar an den Gaumen stellt, annehmen. Diese meistern. Oder eben auch nicht. Eines würde man jedoch niemals tun: Den Kaviar solange mit Fremdstoffen beeinflussen bis er einem schmeckt. Wieso machen wir das dann mit Wein? Weil wir es können! Nun beim Kaviar könnten wir es auch. Tun es aber nicht. Wieso? Aus Respekt! Das ist unser Ansatz. Respekt. Keine Beeinflussung des Traubensafts mehr. Keinerlei Manipulationen im Weingarten. Der Natur zuhören, den Dingen seinen Lauf lassen. Dieser Weg ist eine Herausforderung, das Endergebnis ebenso: Unsere Weine sind ungestüm und roh. Sie tragen weder Maske noch Korsett. Sie schmecken nicht nach Apfel, Marille oder Rosenblüte. Unsere Weine schmecken nach einer lange vergessenen Frucht. Sie schmecken nach Weintraube. All diese Erkenntnisse sind uns

nicht einfach auf den Kopf gefallen. Sie sind das Resultat einer Wanderung mit Irrungen und Wirrungen. Diese begann 2010 mit einem halben Hektar Weingärten und einem winzigen Keller mit undichten Fenstern. Alles gepachtet. Eigenbesitz oder Kapital gab es nicht. Wir waren das erste Wein-Startup des Landes. Darauf sind wir stolz. 2012 haben wir begonnen unsere Weingärten biologisch zu bewirtschaften. Nicht aus Dogmatismus heraus, oder gar aus Marketing Gründen (bis zum heutigen Tag weigern wir uns aus diesem Grund, uns zertifizieren zu lassen). Aus Gründen der Beobachtung, aus Gründen der Logik. 2014 der Entschluss, ausschliesslich Naturwein zu erzeugen. Also auf jedwede künstliche Beeinflussung des Weins zu verzichten. Keine Schönungen, keine Hilfestellungen, keine Filtration. Das ist unser Handwerk. 2016 erfolgte der Umzug in einen grösseren Keller. Die von uns bearbeitete Weingartenfläche beläuft sich mittlerweile auf zweieinhalb Hektar. Aus dem Garagenweingut ist ein Werkstattweingut geworden. Und genauso wollen wir unser Weingut auch verstanden wissen, als Werkstatt. Wir bewundern nicht nur den Mut, aus etwas Kleinem etwas Grosses zu machen, sondern auch die Ansicht, die Schuhmann und sein Team gegenüber Wein und seiner Produktion haben. Es gelingt ihnen von Jahr zu Jahr immer aufs Neue, uns zu überraschen und uns einen Schritt näher an den Ursprung WEIN zu bringen. Wir lieben es.

Haus Österreich Weinimport GmbH
Moosstrasse 10, CH-6003 Luzern
T +41 41 220 06 44, F +41 41 220 06 43, info@haus-oesterreich.ch