PRESSKIT

IM KELLER

Oberste Maxime unserer Arbeit im Keller ist es, so wenig wie möglich in die natürliche Gärung und Reifung einzugreifen, damit der Wein sich weitgehend ungestört entwickeln kann. In jeder Phase der Weinbereitung setzen wir auf schonende und den Produkten der Natur gegenüber respektvolle Arbeitsweise. Das beginnt schon bei der Lese: die Trauben werden ausschließlich per Hand und meist in den kühleren Morgenstunden geerntet. Weil sich die Bedingungen im Weinberg schon auf wenigen Metern ändern können, unterteilen wir unsere Lagen zur Lese in Mikroparzellen, die je nach Reifegrad der Früchte zu unterschiedlichen Zeiten gelesen werden. Die Trauben werden in kleinen Kisten transportiert und am Eingang zum Keller auf zwei Förderbändern nochmals von Hand selektiert, nachdem sie in einem eigenen Kühltunnel vor der Weiterverarbeitung auf ca. vier Grad heruntergekühlt wurden.

Besonderen Wert legen wir darauf, dass die Trauben ebenso wie später der Wein so schonend wie möglich von einer Phase der Weinbereitung zur nächsten gelangen. Bei uns gibt es keine langen Transportwege und keine Pumpen, während der gesamten Vinifizierung nutzen wir zur Beförderung ausschließlich die Schwerkraft und unser automatisiertes Kransystem. Die Weine gären, weiterhin nach Mikroparzellen getrennt, in kleinen Edelstahltanks (50 Hektoliter). Dabei kommen ausschließlich natürliche Hefen zum Einsatz, um so die Aromenbildung und das Alterungspotential unserer Weine zu fördern. Anschließend werden die roten Trauben in einer vertikalen Korbpresse sanft gepresst, der Wein reift in kleinen Barriquefässern, die von den besten französischen Tonneliers stammen, bis zu 24 Monate. Zwei unserer Weine, der Chardonnay und die Syrah-Grenache-Cuvée Tinata, reifen zeitweise auch im Beton-Ei – der poröse, atmungsaktive Werkstoff Beton verleiht den Weinen eine ganz eigene Ursprünglichkeit, Finesse und Frische. Durch seine ovale Form, die dem goldenen Schnitt entspricht, fördert das Beton-Ei auch Linearität und Präzision, der Wein kann in seinem Inneren ohne Nähte, Ecken und Fugen ungestört fließen und kreisen.

In unserem Keller ergänzen sich nachhaltiges Wirtschaften, viel Handarbeit und innovative Technik. So werden Temperatur und Feuchtigkeit automatisch geregelt; unter dem Boden des Barriquekellers verläuft ein Heizsystem, mittels dessen sich die Temperatur unter den Holzfässern erhöhen lässt, um die malolaktische Gärung – falls nötig – wieder in Gang zu bringen.