

GERSTL







WEINSELEKTIONEN

Weisswein | Deutschland | Rheinhessen | Rheinhessen



Teschke Michael, Blauer Sylvaner trocken, von der Dünnbach

2015
von der Dünnbach
CHF 20.00
75cl (CT-6)

	Deutschland
	Sylvaner
	08 - 10°C
	75cl (CT-6)
	DEU.246850.2015
	ab Lager

Infos zum Produzenten

Das Weingut Michael Teschke liegt im Norden von Rheinhessen im Ortsteil Laurenziberg der Stadt Gau-Algesheim mit Blick auf die Weinanbaugebiete Nahe und Rheingau. Heimatvetrieben aus Ostpreußen pflanzten Michael Teschkes Vater und Großvater 1960 die ersten Sylvanerreben, ihre neuen Wurzeln in der neuen Heimat. Heute findet der Weinbau auf 7 Hektar statt, davon sind 2,5 Hektar mit Sylvaner bestockt. Der allererste Wingert existiert immer noch - er bildet den Grundstock von Teschkes Sylvaneridee, daneben einige weitere, die meisten mit über 50 Jahre alten Rebstöcken. Die Arbeiten in Wingert, Keller und in der Vermarktung werden maßgeblich durch Michael Teschke selbst ausgeführt, die Wirtschaftsweise erfolgt nach ökologischen Richtlinien ohne Zertifikat, dort wo es sinnvoll erscheint. Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand in mehreren Lesegängen. Alle Trauben ziehen bis zu 36 Stunden auf der Maische auf den Schalen. Von Hand werden sie danach schonend auf eine 38 Jahre alten Spindelpresse aufgeschüttet, für vier bis 5 Stunden gepresst und erhalten so ihre unverwechselbare Handschrift von Rebsorte und Winzer. Der Verzicht auf frühe Schwefelung und die gezielte Oxidation der Moste, Sedimentation durch Schwerkraft und das Ruhen für bis zu 12 Monaten auf einem goldgelben Bett von Weinbergshefen sind die Meilensteine der Langlebigkeit von Teschkes Weinen. Teschkes Credo: «Die Rebe ist die Mutter der Traube, die Hefe die Mutter des Weines.» Mineralität - man kann es riechen... In der Traube ist alles vorhanden, man muss es nur aktivieren.