



Vitt vin

Lebenshilfe Grauburgunder 2025

Weinbau Der Lebenshilfe



Pris 229 kr
nr 7455001 - 750 ml

Ursprung Pfalz

Druvor grauburgunder

Alk. halt 12%

Skörd/vinifikation vingårdarna är 10-15 år gamla och jordsammansättningen är sandig grusblandad kalkhaltig lera. Druvorna handskördas och transporteras i små korgar till vineriet. 16 timmars skalmaceration före pressning och därefter förflyttas juicen till stora 2400 liters neutrala ekfat. Jäsningen startar spontant och efter två veckor tillsätts lite jäst för säkerhets skull för att jäsningen inte ska stanna av och vinet bli sött. Sedimentet på botten av faten avlägsnas och vinet lagras i samma fat tills det är redo att buteljeras.

Smakbeskrivning stor härlig tropisk doft av färsk ananas och guava som byggs upp av gula äpplen, mandarin, lime, mjuk kryddighet och kaprifol. Som en glad stafett startar vinet med en len och sfärisk munkänsla för att växla över till fruktigt och friskt vidare till mineralitet och sista sträckan är eftersmaken och då springer alla tillsammans. Tropiska frukter, citrus, kryddor i en läcker blandning.

Passar till alla världens kök och bråkiga smaksättare men lika bra till milda och finstämda rätter. Bao Buns med krispigt fläsk och koriander, smaksättare som Siraccha, soya, sesamolja, go chu jang, fermenterade bönor, senap och starka såser går riktigt bra ihop med vinet. Klassisk smörgåstårter, varmrökt lax med dillstuvade potatisar, skaldjurs pasta, crab cakes. Passar till vegetariskt i alla former.

Om producenten

Stiftelsen är ett levande och fantastiskt bevis på människors positiva drivkraft att alla oavsett förutsättningar har en plats i samhället!

Idag är det som en liten "by i byn" i Bad Dürkheim (sydvästra Pfalz), med skolgång för alla åldrar, matsal, boende, ekologisk handelsträdgård, snickarverkstad, metallverkstad och vineri med vingårdar.

Redan från starten på 80-talet har hela verksamheten med vin varit ekologisk. Allt startade med 3 ha historiska terrasserade vingårdar som omgärdar Wachenheim's Wachtburg även kallad Schlossberg. Naturen hade sedan länge hävdat sin rätt över dessa och omfamnat dem med klängväxter, törne och övrig vegetation till oigenkännlighet. Med glatt manskap och iver rensades allt bort och terrasserna restaurerades upp och återigen får vi njuta av viner från denna växtplats. Idag sneglar vinmakaren Gabriel Huber på möjligheten att lägga om delar av de 20 ha vingårdar runt Bad Dürkheim som stiftelsen förfogar över till biodynamisk odling.

Teamet om 35 personer från boendet under ledning av Gabriel med övrig utbildad personal och volontärer, odlar många olika druvsorter och gör flera kvalitetsnivåer. De jobbar manuellt i vingårdarna och skördar för hand. Vinerna lagras på ståltankar och eller olika storlekar av ek från 225l-760l gäller både vita och röda.

Etiketten är skapad av en av de boende, en kvinna som vann en tävling som utlystes för många år sedan där alla från byn fick delta anonymt.