SCHMIDT

ZWIRKEN GRAUBUR-GUNDER

Lagenwein

2023



Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Rheintalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Die besondere Weinlage „Zwirken" liegt eingebettet im Drumlinfeld des eiszeitlichen Rheintalgletschers am bayerischen Bodensee. Sanft gewellte Hügel, geformt von den gewaltigen Eismassen der letzten Eiszeit, prägen das Landschaftsbild – eine Herkunft, die man im Wein schmecken kann. Der karge, von alpinem Schotter und Geröll durchzogene Boden ist mit feinem Gesteinsmehl und Lehm durchmischt. Er fordert die Reben zu maßvollem Wachstum. So entstehen kleine, konzentrierte Beeren mit intensiver Aromatik. Das Ergebnis sind Weine von ausgeprägter Mineralität, klarer Struktur und präziser Spannung. Die Südwest-Exposition schenkt der Lage eine außergewöhnlich lange Sonnenscheindauer – bis zum letzten Licht am Horizont. Warme, südliche Föhnwinde aus dem Alpenraum trocknen die Rebflächen rasch ab und sorgen für gesunde Trauben. Gleichzeitig wirkt das große Wasservolumen des Bodensees temperaturausgleichend: Es mildert Fröste im Frühjahr, speichert Wärme im Sommer und verlängert die Vegetationsperiode bis in den Herbst hinein. Im rauen, vom Alpenvorland geprägten Klima entstehen so charakterstarke Weine mit lebendiger Frische, markanter Mineralität und eleganter Reife. „Zwirken" steht für Ursprünglichkeit, Kraft und die unverwechselbare Handschrift einer Landschaft, die von Eis, Stein, Wind und Wasser geformt wurde.

In der Nase zeigt sich eine subtile, steinige Reduktion, die dem Wein Tiefe und Spannung verleiht, während reife Fruchtnoten von saftigen Birnen und leichten Orangenzesten sanft durchscheinen. Am Gaumen verführt er mit frischen Mandelstiften und einer erdigen Mitte, die dem Wein Charakter und Substanz geben. Nach drei Jahren Lagerung in schwäbischer und französischer Eiche präsentiert sich die samtige Phenolik umschmeichelnd, während eine straffe, tragende Säure für Länge und Balance sorgt. Feine Akazienhonig-Noten verleihen dem Wein einen Hauch süßer Wärme. Ein Grauburgunder von bemerkenswerter Länge, Dichte und harmonischer Balance – ideal für Genießer, die Finesse und Struktur gleichermaßen schätzen.

Klassifikation	Lagenwein	**Flaschengröße in L**	0.75
Alkoholgehalt	13 % vol	**Säure**	5,4 g/l
Restsüße	0,9 g/l	**Geschmack**	trocken
Trauben	Grauburgunder	**Anbaugebiet**	Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll
Alter der Reben	über 40 Jahre	**Ertrag**	30hl / ha
Lese & Ausbau	Handlese, Spontangärung, Ausbau im Barrique, langes Hefelager, unfiltriert	**Allergene**	Sulfite

SCHMIDT AM BODENSEE
Hattnau 62
88142 Wasserburg / Bodensee
Telefon: +49 (0) 83829 432174
weingut@schmidt-am-bodensee.de
www.schmidt-am-bodensee.de