SCHMIDT

# ZWIRKEN
# WEISSBURGUNDER

**Lagenwein**

2023




Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Reinheit 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.

Ein Weißburgunder von eindrucksvoller Präsenz aus der Lage Zwirken am Bayerischen Bodensee. Im Duft zeigt er kompromisslose Tiefe: steinige Reduktion trifft auf kühlen Feuerstein, zerstoßene Gesteinssplitter und vibrierende, rauchige Mineralik. Dahinter entfaltet sich ein feines Aromenspiel aus Kamille, wilden Kräutern, Heublume und einem Hauch Menthol. Am Gaumen druckvoll und dicht, mit präziser Textur und einer klar gezogenen Säurader. Zitruszeste und kühle Kräuterfrische verleihen ihm elektrisierende Geradlinigkeit. Drei Jahre gereift – in Fässern aus den berühmten französischen Wäldern Bertrange und Tronçais – gewinnt er an Noblesse und Struktur. Das Holz bleibt edel und subtil, rahmt die Frucht, ohne sie zu dominieren. Ein ernsthafter Weißburgunder: kraftvoll, fokussiert, terroirgeprägt – mit kühler Seele und langem, salzig-mineralischem Finale.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Klassifikation** | Lagenwein | **Lage** | Zwirken |
| **Flaschengröße in L** | 0.75 | **Alkoholgehalt** | 13 % vol |
| **Säure** | 5,5 g/l | **Restsüße** | 1 g/l |
| **Geschmack** | trocken | **Trauben** | Weißburgunder |
| **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