

Pinot aus dem Granitfass

Die Natursteintechnologie ist ein noch wenig bekanntes Herstellungs- und Lagerungsverfahren für Wein. In Österreich wird das Granitfass bereits von einigen Winzern eingesetzt. Seit Ende 2019 produziert auch Nauer in Bremgarten einen Steinwein.

Das Granitfass ist 1,9 Tonnen schwer, fasst 1150 Liter und wird aus einem Block gefertigt. Das Geheimnis liegt im Innern des Steins: Die Struktur ist rau, nicht gesägt, geschliffen oder poliert. Und diese raue Oberfläche ermöglicht einen intensiveren Kontakt zum Gärmaterial. Ausserdem ist beim Granit keine Kühltechnik erforderlich.

«Das Granitsteinfass nimmt am Beginn der alkoholischen Gärung Wärmeenergie auf», erläutert der Südsteiermark-Winzer Johannes Jöbstl, «und speichert diese im Stein. Im Endstadium der Gärung wird diese Energie dem Wein zurückgegeben.» Begeistert vom Granitfass ist man auch bei Nauer in Bremgarten, wo man Pinot des Jahrgangs 2019 in Stein legte und eine schöne Konservierung der frischen Frucht und Rundung der Säuren feststellte.

Hergestellt werden die Granitfässer in Passau vom niederbayerischen Steinmetz Alois Bauer. *ak/wm*

2019 GRANIT

Aargau AOC

Nauer, Bremgarten

100 % Pinot noir

Ausbau im 1150-Liter-

Granitfass

13,4 Vol.-%

Fr. 23.80

Fruchtiges, feinherbes, mittelkräftiges Bouquet, Kirschen, fein Pflaumenschalen, Schiefer, kalter Rauch. Seidener, feiner Gaumen, frische Frucht, feines Tannin, feingliedrige Struktur, süsse Aromatik, leichter Abgang.

17/20 trinken –2035

www.natursteinfass.de

Erhältlich bei:

Nauer Weine

Oberebenestrasse 3

5620 Bremgarten

www.nauer-weine.ch