

2020 Silvaner - Vinz Alte Reben

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Der Stettener Stein, 80 Meter über dem Main oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke auf Muschelkalk, gehört zu den besten Lagen Frankens. Der skelettreiche und karge Boden ist zwar ein toller Wärmespeicher, aber für die Reben schwer zu durchwurzeln. Die Rebstöcke für VINZ haben bereits ein stolzes Alter von 55 Jahren. In diesem Alter haben die Reben ihre Wurzeln sehr tief in den Felsen hineingetrieben und können von dort besonders viel gelöste Mineralstoffe in die Trauben einlagern. Das gibt natürlich den Weinen eine ausgezeichnete Struktur und begründet ihren filigranen Charakter. Außerdem stehen diese alten Reben in einem sehr dichten Bestand mit Zeilenbreiten unter 1,50 Meter. Durch die enge Bestockung und die enorme Hangneigung können die Parzellen nur in Handarbeit bewirtschaftet werden. Damit wird eine zwar zeitaufwändige, aber dafür sehr individuelle und sorgsame Stockpflege gewährleistet. Durch die Erhaltung alter Reben werden auch alte, schwach tragende Klone, die sich noch in einigen Parzellen befinden, genutzt. Diese kleinbeerigen Trauben entwickeln besonders intensive Aromen. Ganze 24 Stunden mazerieren die Beeren in der Maische, bevor sie eine 8-wöchige Spontangärung vollziehen. Nicht geschönt und unfiltriert abgefüllt - Silvaner reloaded! Ein Wein, bei dem sich alles um Textur dreht. Zentrales Element ist der reife feine Gerbstoff, der den Mund saftig und salzig auskleidet. Im Zusammenspiel mit Mineralität und Flintigkeit entsteht eine kühle Haptik, die viel Zug und Griff ausübt. Ein monolithischer Wein, der bekocht werden will und im Gegenzug viel Substanz bereitstellt. Markant, herzhaft, mit Ecken und Kanten, tief und fein, aber viel Ausdauer und hoher Sensibilität.

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| Rebsorte Silvaner | Region Franken | Restzucker 1,4 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-14° | Internationale Bewertungen |
| Klima ausgewogen, kontinental | Appellation Deutscher Landwein Main | Säure 6,5 g/l | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre |
| Boden Muschelkalk | Anbau Bio, DE-ÖKO-022, Naturland | Alkoholgehalt 12,5% | Empfohlenes Glas Burgunderglas | Abgefüllt durch Weingut am Stein - Ludwig Knöll - 97080 Würzburg |
| Höhe über N.N. 280 Meter | Ausbau im Holzfass aus kaukasischer und Vogeseneiche (30% Neuholz) | Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan | Verschluss Schraubverschluss | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Das Weingut am Stein in Franken ist ein in Deutschland richtungsweisender Betrieb in Sachen Nachhaltigkeit. Vor 30 Jahren begann die Reise von Sandra und Ludwig Knöll, die das mitten in die Lage 'Würzburger Stein' gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.