

# 2018 Sylvaner - Kalkoven

## COLLECTIVE Z - PFALZ, DEUTSCHLAND



Ein großartiger Sylvaner aus einer knapp 50 Jahre alten Anlage. Reiner Kalkboden und Fels, 2-3-tägige Mazeration auf den Schalen, spontanvergoren, keine Schöpfung oder Filtration und 8 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Man kann auch vielsagende Weine ohne übermächtige Konzentration und Reife keltern. Dieser nach Kräutern und nassen Steinen duftende Sylvaner ist der beste Beweis dafür. Wunderbare Textur, nicht zu fett und cremig, aber dennoch schön geschmeidig. Eigenwillig? Ja, das trifft zu. Außergewöhnlich? Ja, auch das ist richtig. Ein starker Stoff und Benchmark in dieser Kategorie, das ist die Wahrheit. Ab in die Karaffe damit. Limitierte Menge: 900 Flaschen

<b>Rebsorte</b> Sylvaner	<b>Region</b> Pfalz	<b>Restzucker</b> 0,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Pfälzer Landwein	<b>Säure</b> 5,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5
<b>Boden</b> Kalk	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Abgefüllt durch</b> Collective Z, D- 67098 DÜW-LEISTADT
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 8 Monate auf der Feinhefe im 1200l Stückfass aus Pfälzer Eiche	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



„Was der Bauer verlernt hat, das macht er nicht mehr, dafür mache ich es wieder!“ So müßte wohl der Claim von Christoph Ziegler lauten. Eigentlich arbeitet Christoph in einer bekannten Pfälzer Weinmarketing--Agentur und vor einigen Jahren hat er nebenher das Garagenweingut Collective Z gegründet, mit dem Ziel authentische Weine zu keltern.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.