

2016 DOWN TO EARTH - SAUVIGNON BLANC

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Alle Weine dieser Trilogie reifen neun Monate in der 600 Liter Tonamphore, einer original georgischen Quevri, und weitere 14 Monate im großem Stückfass. Die Beeren stammen aus der Spitzenlage "Stettener Stein" mit wenig Humus-Oberboden und nacktem Kalkfelsen darunter. Hier entwickelt sich, aufgrund der immensen Schwankungen von Tag- und Nachttemperaturen, ein perfektes Mikroklima und eine straffe Säure. Der Wein wird unfiltriert und ohne zusätzlichen Schwefel abgefüllt. Am besten trinkt man sie etwas temperiert und aus großen Burgundergläsern. Diese Weine besitzen reichlich Kraft, Struktur und können sicher sehr gut reifen. Der Sauvignon besitzt ein traumhaftes offensives (aber nicht lautes) Bukett von Piemontos, Zitronengras und grünen pflanzlichen Noten von Basilikum, Koriander und eine ätherische Note von Wermut. Eigenständig und ausdrucksstark. Nichts verkopftes, sondern ein wichtiger Baustein reflektierter Arbeit im Weinberg und Keller..

Region Franken	Appellation Deutscher Landwein Main	Klima ausgewogen, kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Muschelkalk	Höhe über N.N. 280 Meter	Anbau Biologisch: Naturland, DE-ÖKO-022	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Rebsorte Sauvignon Blanc	Ausbau 9 Monate in georgischen Tonamphoren (Quevri) und 14 Monate im gebrauchten Stückfass	Alkoholgehalt 12%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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 Knoll, die das mitten in die Lage 'Würzburger Stein' gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.