

2022 Würzburger Silvaner

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Silvaner ist Frankens Vorzeigerebsorte und stammt aus den besten Weinbergen Würzburgs. Kirchberg, Innere Leiste und Würzburger Stein. Das Ausgangsmaterial für die Böden ist der Muschelkalk, eine Sedimentschicht aus Kalkalgen und Muscheln. Die über Jahrmillionen gebildeten tonhaltigen Kalksteine tragen dazu bei, dass der Boden eine gute Wärmespeicherung besitzt. Es ist die flüssige Visitenkarte des Weinguts und vom Muschelkalk ausdrucksstark geprägt. Würziger und nussiger Duft mit hellen Kernobstaromen. Kräuter, zarte Frucht, kalkig mineralisch und dabei kompromisslos trocken. Elegant und saftig, mit Komponenten von grünem Apfel und Birne. Dicht und komplex, mit einem Finale das begeistert. Eine feine Säure hält den Wein zudem frisch und sorgt für Balance. Ein Bilderbuch-Silvaner, der beweist, warum es keine kulinarische Gleichung gibt, die diese Rebsorte nicht lösen kann.

Rebsorte Silvaner	Region Franken	Restzucker 0 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
Klima ausgewogen, kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein Franken	Säure 6,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Muschelkalk, Ton	Anbau Bio, DE-ÖKO-022, Naturland	Alkoholgehalt 11,5%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Weingut am Stein - Ludwig Knöll - 97080 Würzburg
Höhe über N.N. 200 - 250 Meter	Ausbau Edelstahl	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.