

2019 Vinz Alte Reben - Silvaner

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 ein 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. 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. 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, Kraft und Eigensinn, aber viel Ausdauer und hoher Sensibilität.

Rebsorte Silvaner	Region Franken	Restzucker 0,7 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
Klima ausgewogen, kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein	Säure 6 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 Knoll - 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 Knoll, die das mitten in die Lage 'Würzburger Stein' gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.