

2020 Scheurebe - Vinz Alte Reben

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



VINZ steht für die Weine aus den besten Parzellen im Stettener Stein, bestockt mit alten Reben, in reiner Handarbeit gepflegt und mit hoher Reife selektiv gelesen. Authentisch und ohne Schminke zeigen die vollkommen trocken vergorenen Weine ihr unverwechselbares Muschelkalk-Terroir. Die Rebstöcke für VINZ haben ein Durchschnittsalter von 50 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 Erhaltung alter Reben werden auch alte, schwach tragende Klone, die sich noch in einigen Parzellen befinden, genutzt. Diese kleinbeerigen Trauben entwickeln besonders intensive Aromen. Obligatorische Ecksteine in der Vinifikation sind: Maischestandzeit, Spontangärung, langes Vollhefelager; ausgebaut im Betonei und kaukasischer Eiche. Fränkische Tradition mit neuem Selbstverständnis.

Rebsorte Scheurebe	Region Franken	Restzucker 1,8 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
Klima ausgewogen, kontinental	Appellation Deutscher Landwein Main	Säure 7,7 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 35% Barrrique & Tonneaux (Kaukasische Eiche) & 65% Betonei	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.