

2018 Down to Earth - Blauer Silvaner

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 in Taransaud Barriques. 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. Wie ein Gang durch den herbstlichen Wald mit Zwetschge, Schlehe, aber auch Lakritz, Kardamom, Kakao. Die Umami Sensation im Geschmack. Ein dunkler, mächtiger melancholischer Typ. Nichts verkopftes, sondern ein wichtiger Baustein reflektierter Arbeit im Weinberg und Keller.

Rebsorte Blauer Silvaner	Region Franken	Restzucker 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
Klima ausgewogen, kontinental	Appellation Deutscher Landwein Main	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Boden Muschelkalk	Anbau Biologisch: Naturland, DE-ÖKO-022	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Weingut am Stein - Ludwig Knöll - 97080 Würzburg
Höhe über N.N. 280 Meter	Ausbau 9 Monate in georgischen Tonamphoren (Quevri) und 14 Monate in Taransaud Barriques	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.