

2020 Silvaner - Stettener Stein GG

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Ein knackiger, geradliniger und lebendiger Silvaner mit ordentlich Spannung und vom Terroir geprägt. Tief, intensiv und vollmundig. Das Tolle an der unterschätzten Sorte Silvaner ist zum einen ihr angenehm weiches, fast cremiges Mundgefühl, zum anderen gibt sie ihre Herkunft perfekt wieder, da sie aromatisch nicht überlagert wird. Spontan vergoren mit einem langen Lager auf der Vollhefe. Kräuterig, würzig mit floralen Noten und gelbfruchtigen Aromen und einer deutlichen, leicht rauchigen Mineralik. Der Stettener Stein nimmt unter den vom Weingut am Stein bewirtschafteten Lagen die einzigartige Spitzenposition an. Die Kernlage liegt einem Hohlspiegel gleich achtzig Meter über dem Main oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeinschnitt. Die steilen, geschützten Weinbergparzellen mit 50 - 80% Hangneigung profitieren stark von dem Kleinklima, das sich durch die an der Felswand aufsteigenden warmen Luftmassen sehr schnell erwärmt. Der sehr skelettreiche, karge Oberboden stellt einen großen Wärmespeicher dar und ist schwer zu durchwurzeln. Dies zwingt die Reben über viele Jahre zur Ausbildung tiefer Wurzeln, die in den karstigen Charakter des Muschelkalkes hineindringen, was den Weinen große Mineralität und Eleganz verleiht.

Rebsorte Silvaner	Region Franken	Restzucker 2,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen 93+ P. Stephan Reinhardt (Robert Parker Wine Advocate)
Klima ausgewogen, kontinental	Appellation VDP. GROSSES GEWÄCHS	Säure 7,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Muschelkalk	Anbau Bio, DE-ÖKO-022, Naturland	Alkoholgehalt 13%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Weingut am Stein - Ludwig Knoll - 97080 Würzburg
Höhe über N.N. 280 Meter	Ausbau	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.