

# 2021 Würzburger Silvaner

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Die Trauben stammen 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. Die flüssige Visitenkarte des Weinguts ist vom Muschelkalk ausdrucksstark ausgestattet. Würziger, hefiger 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 mit dichtem Körper mit einem Finale das begeistert. Eine feine Säure hält den Wein zudem frisch und sorgt für Nerv und Balance. Ein Bilderbuch-Silvaner, der beweist, warum es keine kulinarische Gleichung gibt, die diese Rebsorte nicht lösen kann.

<b>Rebsorte</b> Silvaner	<b>Region</b> Franken	<b>Restzucker</b> 0,4 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-14°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> ausgewogen, kontinental	<b>Appellation</b> Deutscher Qualitätswein Franken	<b>Säure</b> 6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5 Jahre
<b>Boden</b> Muschelkalk, Ton	<b>Anbau</b> Bio, DE-ÖKO-022, Naturland	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Weingut am Stein - Ludwig Knöll - 97080 Würzburg
<b>Höhe über N.N.</b> 200 - 250 Meter	<b>Ausbau</b> im Edelstahltank & langes Feinhefelager	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Schraubverschluss	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.