

# 2018 SYLVANER "KALKOVEN"

## COLLECTIVE Z - PFALZ, DEUTSCHLAND



Ein großartiger Sylvaner aus einer knapp 50 Jahre alten Anlage Lage namens "Leistadter Kalkofen". Reiner Kalkboden und Fels, 2-3-tägiger Mazeration auf den Schalen, spontanvergoren, keine Schöpfung oder Filtration und 8 Monate in alten Barriques gereift. Man kann auch vielsagende Weine ohne übermächtige Konzentration und Reife keltern. Dieser nach Kräutern und nassen Steinen duftende Sylvaner ist der beste Beweis dafür. Wunderbare Textur, nicht zu fett und cremig, aber dennoch schön geschmeidig. Eigenwillig? Ja, das trifft zu. Außergewöhnlich? Ja, auch das ist richtig. Ein starker Stoff und Benchmark in dieser Kategorie, das ist die Wahrheit. Ab in die Karaffe damit. Limitierte Menge: 900 Flaschen

<b>Region</b> Pfalz	<b>Appellation</b> Pfälzer Landwein	<b>Klima</b> kontinental	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 9-12°
<b>Empfohlenes Glas</b> Weissweinglas	<b>Boden</b> Kalk	<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Lagerfähigkeit</b> 0 bis 5
<b>Rebsorte</b> Sylvaner	<b>Ausbau</b> 8 Monate auf der Feinhefe im 1200l Stückfass aus Pfälzer Eiche	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



„Was der Bauer verlernt hat, das macht er nicht mehr, dafür mache ich es wieder!“ So müsste wohl der Claim von Christoph Ziegler lauten. Eigentlich arbeitet Christoph in einer bekannten Pfälzer Weinmarketing--Agentur und vor einigen Jahren hat er nebenher das Garagenweingut Collective Z gegründet, mit dem Ziel authentische Weine zu keltern. Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.