

2017 STEIN - STETTEN GG

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Diesen Wein mussten wir einfach ins Programm aufnehmen, nachdem wir ihn probiert hatten. Ein großer, sehr präzise ausgebauter Wein, der sich gelassen und ruhig gibt. Das Tolle an der unterschätzten Sorte Silvaner ist zum einen ihr angenehmes weiches, fast cremiges Mundgefühl, zum anderen gibt sie ihre Herkunft perfekt wieder, da sie aromatisch nicht überlagert wird. 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 Bergeschnitt. 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.

Region Franken	Appellation Deutscher Qualitätswein	Klima ausgewogen, kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°
Empfohlenes Glas Burgunderglas	Boden Muschelkalk	Höhe über N.N. 280 Meter	Anbau Biologisch: Naturland, DE-ÖKO-022	Lagerfähigkeit 5 bis 15 Jahre
Rebsorte Silvaner	Ausbau im Betonei und Holzfass	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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.