

DOWN TO EARTH - BLAUER SILVNER

WEINGUT AM STEIN - LUDWIG KNOLL - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Alle Weine dieser Trilogie reifen neun Monate in der 600 Liter Tonamphore, einer original georgischen Quevri, und weitere 14 Monate im großem Stückfass. 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.

ANBAUGEBIET Franken	CHARAKTER Frisch, fruchtig, naturbelassen	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 5 - 15 Jahre
APPELLATION Deutscher Schaumwein	HÖHE ÜBER NN 210 - 280 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Weingut am Stein - Ludwig Knoll - 97080 Würzburg	EMPFOHLENES TRINKGLAS Burgunderglas
KLIMA Kontinental, ausgewogen	ZERTIFIZIERUNG Biologisch: Naturland, DE-ÖKO-022	FERMENTATION Die entrappten Trauben werden, ohne Pigeage, mit natürlichen Hefen in den Amphoren vergoren.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Dünne Humusschicht und Muschelkalk	REBSORTE Blauer Silvaner	AUSBAU 9 Monate in der 600 l Tonamphore (der Quevri) und 14 Monate im großen Stückfass. Unfiltriert und ungeschwefelt abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12° C



Ludwig Knoll ist ein Überzeugungstäter, der seit dem Jahr 2008 auch fest in der Biodynamie unterwegs ist. Alles was der urige Franke anfasst, das macht er mit großer Leidenschaft und Perfektion. So wie diesen köstlichen Pet Nat aus Cabernet Blanc und Sauvignon Blanc, den er uns auf der letzten Probenwein in die Hand drückte. Erst dachten wir: Noch ein weiterer Hipsterwein mit lustigem Etikett, der alles verspricht und nichts hält. Es kam anders, ganz anders. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.