



WEINGUT AM STEIN

VINZ -

- steht für Weine aus den besten Parzellen im Stettener Stein, bestockt mit Silvaner und Scheurebe. Selektive Handarbeit verbunden mit intensiver Pflege in einer der besten Lagen Franken erlaubt es uns feinste Trauben zu ernten, die über das hohe Rebalter, natürlich ertragsschwach, grosse Qualitäten garantieren.

Authentisch und ohne Schminke zeigen die kompromisslos trockenen Weine ihr unverwechselbares Muschelkalk-Terroir. Zurückhaltung in der Vinifikation und stilistische Eigenständigkeit ergeben Weine mit ungeheurer Spannung und Komplexität.

Marathonläuferqualitäten beim Alterungspotential und eine erstklassige Eignung als Speisenbegleiter sind grundlegende Attribute unserer VINZ Weine.

Die jüngste Generation im Weingut am Stein, Vinzenz Knoll, steht Pate für diese Preziosen. Markant, herzhaft, mit Kraft und Eigensinn, Ausdauer und Sensibilität ist sein Name auch Sinnbild für die Charaktereigenschaften unserer VINZ-Weine.



VINZ

2015 Silvaner trocken - ALTE REBE - Stettener Stein

Alk. 13 % Vol., Restsüße 3,8g/l, Säure 6 g/l

Aromatik:

Ein kraftvolles Unikat mit athletischer Definition. Muschelkalk spielt seinen Trumpf und so entladen sich auf der Zunge störrisch mineralische Komponenten, die den Mund saftig und salzig in der Wirkung auskleiden und in Aromen von Feuerstein und Schießpulver verhallen. Ein zarter Hauch feiner Gerbstoffe bringt zusätzlich Kühle ins Spiel und verspricht höchstes Lagerpotential.

Lagerpotential:

VINZ zeigt sich in der Jugend oft unnahbar und komplex und öffnet sich nach einer Lagerung von 3 bis 5 Jahren.

Speisenempfehlung:

Geräucherte Entenbrust, Zicklein & Kaninchen



WEINGUT AM STEIN

ALTE REBE:

Die Rebstöcke für VINZ haben ein Durchschnittsalter von 50 Jahren. In diesem Alter haben die Reben ihre Wurzeln sehr tief in den Felsen hineingetrieben und können von dort besonders viel gelöste Mineralstoffe in die Trauben einlagern. Das gibt natürlich den Weinen eine ausgezeichnete Struktur und ihren filigranen Charakter.

Außerdem stehen diese alten Reben in einem sehr dichten Bestand mit Zeilenbreiten unter 1,50 Meter. Durch die enge Bestockung und die enorme Hangneigung können die Parzellen nur in Handarbeit bewirtschaftet werden. Damit wird eine zwar zeitaufwendige, aber dafür sehr individuelle und sorgsame Stockpflege gewährleistet.

Durch die Erhaltung alter Reben werden auch alte, schwach tragende Klone, die sich noch in einigen Parzellen befinden genutzt. Diese kleinbeerigen Trauben entwickeln besonders intensive Aromen.

AUSBAU:

Heimat und strahlendes Symbol für diese Individualisten ist dabei unser Steinkeller. Das neue Herzstück unserer Kellerwirtschaft dient den Betoneiern und Amphoren als besonderer Ort und prägt durch die Ausbauweise zugleich den Stil entscheidend mit.

Der Ausbau erfolgte im Betonei und in der Amphore. Die komplette Charge wurde zu 100 % spontan, d.h. mit wilden Hefen aus dem Weinberg vergoren.

Der Wein lag bis Juli 2016 auf der Vollhefe und wurde vor der Füllung lediglich einer leichten Filtration unterzogen.