



WEINGUT AM STEIN

Die Edelsüssen:

Das schönste Finale für einen genussvollen Abend und die Krönung eines jeden Desserts.



2015 Stettener Stein Silvaner Auslese VDP.GROSSE LAGE

Alk. 9,0 % Vol., Restsüße 113 g/l, Säure 7,5 g/l

Aromatik:

Zart würziger Duft nach Kräutern, Pfirsich und Mango.
Ein feines Süße-Säure- Spiel
umschmeichelt den Gaumen. Feingliedrig,
elegant und dennoch lebendig kraftvoll, cremig.

Trinkreife: bis 2030

Speisenempfehlung: Schokoladenkuchen, Ziegenkäse
oder auch als Digestif

Lage:

Die Kernlage liegt einem Hohlspiegel gleich achtzig Meter über dem Main oberhalb der felsigen Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes in einem halbkreisförmigen Bergeinschnitt.

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.