



## WEINGUT AM STEIN

### VDP.GROSSE LAGE

VDP.GROSSE LAGE zeichnet die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Die Lagen sind parzellengenau abgegrenzte Terroirs, in denen Weine mit besonderem Charakter reifen, die ihre Herkunft widerspiegeln und ein besonderes Reifepotential besitzen. Sie sind mit regional eng festgelegten und zum jeweiligen Weinberg passenden Rebsorten bepflanzt. Die trockenen Weine aus VDP.GROSSEN LAGEN werden als VDP.GROSSES GEWÄCHS bezeichnet. Der Ertrag liegt bei max. 50hl/ha. Es wird selektiv per Hand gelesen.

### 2016 STEIN, Stetten Silvaner GG



Alk. 12,5 %vol., Restsüße 1 g/l, Säure 6 g/l

#### **Aromatik:**

in der Nase Stachelbeere und Grapefruitaromen, die von ätherischen Noten unterstrichen werden; im Geschmack präsentiert dicht und saftig; trotz Cremigkeit bleibt eine belebende Frische; mineralisches Finale, das lange im Mund zurückbleibt

**Empfohlene Trinktemperatur;** 12° C

**Trinkreife:** bis 2032

#### **Speisenempfehlung:**

Entenbrust, Wallerfilet & Kalbstafelspitz mit Spargel

#### **Lage;**

Der Stettener Stein nimmt unter den von uns 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 Bergeinschnitt. Die steilen, geschützten Weinbergspartellen mit 50 bis 80 % Hangneigung profitieren stark von dem Kleinklima, das sich durch die an der Felswand aufsteigenden warmen Luftmassen sehr schnell erwärmt. Der 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.



## WEINGUT AM STEIN

**Vinifikation:**

Unsere größten Weine sind Kulturträger, die Lage Stettener Stein ein dramatisches Stück Landschaft.

Zurückhaltung in der Vinifikation und stilistische Eigenständigkeit:  
stark ausgedehnte Maischestandzeit, Spontangärung mit höheren Resttrubgehalten, Vollhefelager ohne Batonnage bis zur Abfüllung;  
ausgeklügelte Melange im Ausbau von Betonei und Holz