



WEINGUT AM STEIN

VDP.ERSTE LAGE

Die VDP.ERSTEN LAGEN sind erstklassige, ausgezeichnete Weinberge, die einen eigenständigen Charakter besitzen und über optimale Wachstumsbedingungen verfügen. Dort werden nachweislich über lange Zeit Weine von hoher Qualität erzeugt. Die Trauben müssen selektiv von Hand gelesen werden. Der maximale Ertrag liegt hier bei 60hl/ha. Nachhaltige Qualität mit eigenständigem Charakter.

2017 Würzburger Stein Silvaner trocken

Alk. 12,5 %vol., Restsüße 3 g/l, Säure 6,5 g/l



Aromatik:

feine Anklänge von gelbem Apfel und Mirabelle, Kräuterwürze und Feuerstein dominieren in der Nase; am Gaumen komplex mit viel Würze, filigrane Saftigkeit, eleganter, langer Nachhall

Trinkreife: bis 2025

Speisenempfehlung:

perfekt zu kräftigen Spargel- und Fischgerichten, aber auch zu klassischen, gehobenen Gerichten mit hellem Fleisch

Lage:

Der nach Süden exponierte Steilhang *Würzburger Stein* erstreckt sich muschelförmig oberhalb der Stadt. Er liegt auf einer Höhe von 210 bis 250m über NN und hat eine Hangneigung zwischen 30 bis 80b %. Die Bodenstruktur ist sehr skelettreich und hat meist nur eine sehr dünne Krume als Oberboden. Dies begünstigt die sehr gute Wärmespeicherfähigkeit. Stellenweise ist der Muschelkalk von Lehm und Tonschichten durchzogen.

Vinifikation:

Die Lagengüte fordert minimale Intervention:

Maischestandzeit, lange Spontangärung im Edelstahltank, ausgedehntes Feinhefelager