



WEINGUT AM STEIN

VDP.ORTSWEIN

Terroirgeprägter Wein mit Mineralität, Tiefgang und Eleganz aus hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinlagen. Regionale Rebsorten und beschränkte Erträge sind Grundvoraussetzung für diesen Weintyp.



2017 Stetten Scheurebe feinherb

Alk. 10,5 %vol., Restsüße 20 g/l, Säure 7 g/l

Aromatik:

ein Aromenfeuerwerk mit exotischer Mango, Maracuja, rosa Grapefruit und betörenden Blütenaromen; die zarte Fruchtsüße wirkt schmeichelnd und belebend ohne jeden Kitsch in Ausstrahlung und Charakter

Trinkreife: bis 2021

Speisenempfehlung: sommerlicher Aperitif und souveräner Begleiter zu Gerichten mit pikanter Würze

Lage:

Die Kernlage des Stettener Stein 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.

Weinberg:

moderater Anschnitt im Frühjahr; konsequentes Ausbrechen und Entblättern, um die Laubwand luftig und sonnendurchflutet zu halten; Düngung ausschließlich mit Kompost; sensibler Einsatz biodynamischer Präparate; selektive Handlese des vollreifen und gesunden Lesegutes

Vinifikation:

Traubenverarbeitung und gesamte Vinifikation unter Sauerstoffausschluss; kurze Maischestandzeit; lange, gekühlte Vergärung im Edelstahl