WEINGUT AM STEIN

VINZ – Alte Reben

steht für Weine aus den besten Parzellen im Stettener Stein. Selektive Handarbeit verbunden mit intensiver Pflege 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.

2016 VINZ Silvaner trocken
– Alte Rebe –

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

Aromatik:
ein kraftvolles Unikat mit athletischer Definition; Muschelkalk spielt seinen Trumpf und so entladen sich auf der Zunge mineralische Komponenten, die den Mund saftig und salzig 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. Die Rebwurzeln sind sehr tief in den Felsen hineingetrieben und lagern so besonders viel gelöste Mineralstoffe in die Trauben ein. Das gibt den Weinen eine ausgezeichnete Struktur und ihren filigranen Charakter.
Die Reben stehen 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 zeitaufwendige, aber dafür sehr individuelle und sorgsame Stockpflege gewährleistet.
Durch die Erhaltung alter Reben werden auch alte, schwach tragende Klone, genutzt. Diese kleinbeerigen Trauben entwickeln besonders intensive Aromen.

Vinifikation:
obligatorische Ecksteine in der Vinifikation unserer Individualisten: Maischestandzeit, Spontangärung, Vollhefelager bis Juli; ausgeklügelte Melange im Ausbau von Betonei und Amphore

Heimat und strahlendes Symbol für diese Individualisten ist dabei unser Steinkeller.