



WEINGUT AM STEIN

VINZ -

- steht für Weine aus den besten Parzellen im Stettener Stein, bestockt mit Silvaner und Scheurebe. Selektive Handarbeit verbunden mit intensiver Pflege in einer der besten Lagen Frankens 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. Heimat und strahlendes Symbol für diese Individualisten ist dabei unser Steinkeller.

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. Markant, herzlich, mit Kraft und Eigensinn, Ausdauer und Sensibilität ist sein Name auch Sinnbild für die Charaktereigenschaften unserer VINZ-Weine.



2015 VINZ Scheurebe trocken - ALTE REBE - Stettener Stein

Alk. 13 %vol, Restsüße 4 g/l, Säure 6 g/l

Aromatik:

Durchdringende Frische und lebendige Säure zeichnen unseren VINZ aus, der rassige Feuersteinaromen ebenso in sich trägt, wie schmeichelnde Aromen reifer Feige, Mandarine, frischer Kräuter, florale Anklänge und einem Hauch neuen Holzes, der die lebendige Säurestruktur raffiniert puffert.

Lagerpotential:

VINZ zeigt sich in der Jugend oft unnahbar und komplex und öffnet sich nach einer Lagerung von 3 bis 5 Jahren.

Speisenempfehlung:

Komplexe Kräuterküche, Dorade vom Grill, würzige Rohmilchkäse von der Ziege.



WEINGUT AM STEIN

ALTE REBE:

Die Rebstöcke für VINZ haben ein Durchschnittsalter von 50 Jahren. In diesem Alter haben die Reben ihre Wurzeln sehr tief in den Felsen hineingetrieben und können von dort besonders viel gelöste Mineralstoffe in die Trauben einlagern. Das gibt natürlich den Weinen eine ausgezeichnete Struktur und ihren filigranen Charakter.

Außerdem stehen diese alten Reben 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 zwar zeitaufwendige, aber dafür sehr individuelle und sorgsame Stockpflege gewährleistet.

Durch die Erhaltung alter Reben werden auch alte, schwach tragende Klone, die sich noch in einigen Parzellen befinden genutzt. Diese kleinbeerigen Trauben entwickeln besonders intensive Aromen.

AUSBAU:

Das neue Herzstück unserer Kellerwirtschaft dient den Betoneiern und Amphoren als besonderer Ort und prägt durch die Ausbauweise zugleich den Stil entscheidend mit.

Der Ausbau erfolgte zu 2/3 im Betonei und zu 1/3 Barrique (französische Eiche). Gärung zu 100% spontan mit wilden Hefen. Langes Vollhefelager bis Juli.