



# WEINGUT AM STEIN

## VDP.ERSTE LAGE

Die VDP.ERTSEN LAGEN sind erstklassige, ausgezeichnete Weinberge, die einen eigenständigen Charakter haben, in denen man optimale Wachstumsbedingungen vorfindet. Dort werden nachweislich über lange Zeit Weine mit nachhaltig 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 Innere Leiste Silvaner trocken

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

### Aromatik:

gelbe Aromen von Quitte und reifer Banane in Kombination mit Feuerstein und Zündplättchen - stilprägend für die „Muschelkalk- Mineralität“; im Mund straff und harmonisch; mit lang anhaltendem Finale und aromatischer Persistenz

**Trinkreife:** bis 2028

**Speisenempfehlung:** perfekt zu herzhaften Gemüsegerichten, Kalbsschnitzel oder Fisch in Salzkruste

### Lage:

Die Würzburger Innere Leiste liegt in einem steilen Taleinschnitt an der Südseite der früheren Bischofsresidenz „Marienberg“. Das Ausgangsmaterial für den Weinbergsboden ist der mittlere Muschelkalk, eine Sedimentsschicht aus Kalkalgen und Muscheln. Die über Jahrtausende gebildeten, tonhaltigen Kalksteine tragen mit dazu bei, dass der Boden eine gute Wärmespeicherung besitzt. Der steinige, schwach tonige Lehm ist tiefgründig und hat eine gute Humusversorgung. Dies führt zu einer ausgewogenen Nährstoffverfügbarkeit für die Reben. Der Silvaner wächst hier auf tonhaltigem und damit wärmespeichernden Muschelkalkboden. Die windgeschützte Kessellage und der Einfluss des Mikroklimas sorgen für eine optimale Traubenreife.

### Vinifikation:

Die Lagengüte fordert minimale Intervention:

Maischestandzeit, lange Spontangärung im Edelstahltank, ausgedehntes Feinhefelager, unfiltrierte Abfüllung