



WEINGUT AM STEIN

HOCH 3

Im steilen Stettener Stein begannen drei Freunde einem stillgelegten und unbewirtschafteten Weinberg 2010 wieder Leben einzuhauchen.

Das Potential war da - eine aufgelassene Weinparzelle hoch auf den Muschelkalkbänken des Stettener Steins, einer der Toplagen in Franken - dazu 40 Jahre alte Rebstöcke, denen nur eines fehlte: Pflege. Seitdem pflegen und hegen wir sie, 3 FREUNDE, HOCH im Weinberg, meist an Wochenenden, zusammen mit Familie und Freunden.



Heimat und strahlendes Symbol für diese Individualisten
ist dabei unser Steinkeller:
spontan vergoren, langes Hefelager, Ausbau im Betonei und Edelstahl

2016 HOCH 3 Silvaner trocken

Alk. 12,5 %vol., Restsüße 2 g/l, Säure 5 g/l

Aromatik:

gelbe Birne und ein Hauch von Aprikose gepaart mit nussigen Komponenten in der Nase; harmonisches Mundgefühl, ausdrucksvolle Struktur mit salzigem Finale machen ihn zum idealen Speisenbegleiter