



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 Würzburg Silvaner trocken

Alk. 12 %vol., Restsüße 2 g/l, Säure 6,5 g/l

Aromatik:

Duft von gelbem Apfel, gelbfruchtiger Mirabelle und feiner Kräuterwürze; aromatische Intensität findet sich am Gaumen wieder; trocken, saftig, animierend und mit der typischen Muschelkalk-Mineralik ein authentisches Trinkvergnügen, das Lust auf mehr macht

Trinkreife: bis 2020

Speisenempfehlung: zur Küche mit Aromen aus dem Kräutergarten; leichte Gemüsegerichte, wie Spargel; aber auch fränkische Klassiker, wie Bratwurst mit Kartoffelsalat

Lage:

Die Trauben kommen aus dem Würzburger Stein, Kirchberg und Innere Leiste. Die Stadt Würzburg befindet sich in einer windgeschützten Kessellage, umringt von Weinbergen, die bis in die Stadt hineinwachsen. Der Einfluss des Mikroklimas sorgt für eine optimale Traubenreife.

Das Ausgangsmaterial für die Weinbergsböden ist der mittlere Muschelkalk, eine Sedimentschicht aus Kalkalgen und Muscheln. Die über Jahrmillionen gebildeten, tonhaltigen Kalksteine tragen dazu bei, dass der Boden einen guten Wärmespeicher besitzt. Der steinige, schwach tonige Lehm ist tiefgründig und hat eine gute Humusversorgung, welches zu einer ausgewogenen Nährstoffverfügbarkeit führt.

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:

Maischestandzeit mit anschließender Spontangärung und langem Hefelager im Edelstahltank