



WEINGUT AM STEIN

2021  
**HOCH 3**  
**SILVANER trocken**  
**INDIVIDUALIST**



**AROMATIK**

Gelbe Birne und ein Hauch von Aprikose gepaart mit nussigen Komponenten. Mit sehr viel Harmonie, salzigen Komponenten und einer rassigen Frische ist er ein idealer Speisebegleiter mit langanhaltendem Finale und aromatischer Persistenz.

**ANALYSE**

Alkohol: 12 %VOL  
Säure: 5,8 g/l  
Restzucker: 0,4 g/l



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.

LANDWEIN MAIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022



WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG  
T +49 (0) 931 -2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE  
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

