2019 Kitzinger Silvaner trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01122319

Gut Wilhelmsberg

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2019

Rebsorten: Silvaner, Silvaner

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Land: Deutschland

Region: Franken

Trinkreife bis: 2030

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Restsüße: 1,8 g/l

Säuregehalt: 5,1 g/l

Beschreibung

Blüten, Heu, Grapefruit, Brioche, Schwarzbrotkruste Nach der Lese wurde der Traubenmaische eine Standzeit von 48 Stunden gewährt und so wertvolle Inhaltsstoffe aus den Traubenschalen gelöst, die dem Wein mehr Struktur geben. Nach dem Pressen und Klären wird der Most bei 18°C spontan vergoren. Ein Teil des Mostes wurde im 500 Liter Fass (Tonneau), aus französischer Eiche ausgebaut und nach zwölf monatiger Lagerung in die Hauptpartie zurückgeschnitten. So kann dieser Wein neben den typischen Silvaner Aromen ebenfalls mit leichten Röstaromen überzeugen. Das Weingut wird seit dem Jahrgang 2019 von Markus Heid (Spitzen VDP-Winzer aus Württemberg) geführt. Er ist massgeblich für die Qualitätssteigerung verantwortlich. Wir sind begeistert von den Weinen insbesondere der klassich fränkischen Sorte Silvaner.

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2019 Kitzinger Silvaner trocken 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01122319

Gut Wilhelmsberg

Produzent

Markus Heid und Lukas Herrmann knüpfen im ehemaligen Weingut "Wilh. Meuschel jr." an die Historie von 1845 an und verwirklichen seit 2018 die gemeinsame Vorstellung von zeitgemäßen Weinen unter ökologischer Bewirtschaftung. Das Weingut liegt in Kitzingen am Main Im Herzen des Weinbaugebiets Franken. Die klimatischen Bedingungen hier bringen manche Herausforderungen wie raue Spätfröste oder ausgeprägte Hitze und Trockenheit im Sommer mit sich. Die Böden sind einerseits vom Muschelkalk geprägt wie in der wichtigsten Lage, dem „Kitzinger Wilhelmsberg" oder auch den Weinbergen um Escherndorf „Lump" und „ Fürstenberg". Andererseits herrscht aber auch Keuper vor wie in der Parzelle am „Wiesenbronner Geisberg". Diese beiden Bodenarten sorgen in guten Jahren für eine ausgeprägte Mineralität, die typisch für Franken ist. Die Öchsle Grade sind hier unwichtig, im Mittelpunkt steht der Geschmack der Traube denn so entstehen auch in heißeren Jahren Weine, die nicht träge und breit, sondern straff, schlank und gut strukturiert sind.

GUT WILHELMS BERG

Gut Wilhelmsberg
Deutschland
Innere Sulzfelder Str. 14
97318 Kitzingen

© Weinhaus Stetter