

2018 Silvaner Brut Nature 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01122200

Gut Wilhelmsberg



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2018

Rebsorten: Silvaner, Silvaner

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Land: Deutschland

Region: Franken

Trinkreife bis: 2028

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Restsüße: 1,4 g/l

Säuregehalt: 7,2 g/l

Beschreibung

Granny Smith Apfel, Weisse Blüten, Heu, Butter und Brioche. Ein großartiger Sekt mit feinsten Perlage, viel Ausdruck & Länge. Dieser deutsche Spitzensekt wird auch in Gourmetrestaurants wie zB ZUR WEINSTEIGE in Stuttgart glasweise seinen anspruchsvollen Gästen ausgeschenkt. Ein klares Indiz für höchste Qualität. Der Silvanersekt stammt aus einer 40 Jahre alten Parzelle. Nur die ersten 50 % des Saftes, welcher ohne starkes Pressen gewonnen wurden, fanden den Weg in diesen Sektgrundwein. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Bei diesem Silvaner Sekt ist der biologische Säureabbau wichtig, um einer zu fruchtigen Stilistik entgegenzuwirken und um eine angenehme Cremigkeit zu erhalten. Der Sektgrundwein lag ungeschwefelt bis April 2019 auf der Vollhefe und wurde dann zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt, wo er Zeit hatte sich durch den Einfluss der Hefe weiterzuentwickeln.



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

2018 Silvaner Brut Nature 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01122200

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