

## Silvaner VDP.ERSTE LAGE WÜRZBURGER STEIN

Wie es sich für einen guten Silvaner gehört, ist die Anmutung eher kühl, die Rebsorte Silvaner ist eine Liebe auf den zweiten Blick, der sich aber lohnt! In der Nase feine Aromen von Kräutern, Haselnüssen und Banane. Am Gaumen schön straff und klar, die Mineralik der Lage Stein durchzieht den Wein geradezu und verleiht ihm eine schöne Tiefe, die man sich allerdings noch erarbeiten muss. Der Wein ist noch ganz am Anfang seiner tollen Entwicklung.

JG 2021 90/100 Punkte VINUM 2023

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2021
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	59140.21
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland
Schweflige Säure frei (mg/l)	44
Gesamtsäure (g/l)	6
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	77
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,9
Weinstil	ausgewogen

