

Silvaner VDP.ERSTE LAGE WÜRZBURGER STEIN 1G

Silvaner in Reinkultur. In der Nase dominieren gelbes Kernobst, Feuerstein und eine dezente Kräuterwürze. Im Mund zeigt sich eine kühle Anmutung: Ein Silvaner tritt in der Regel nie laut auf, sondern kommt subtil daher. Sehr würzig und straff, dabei harmonisch mit feinkörnigem, sandig anmutendem Gerbstoffdruck und der typischen Muschelkalk-Mineralität. Ein Wein zum Entdecken.

91/100 Punkte VINUM 2026

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2024
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Geräucherte Bachforelle, Spargel-Salat mit Ruccola
Artikel-Nr.	59140.24
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland/Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	41
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	80
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

