

Silvaner VDP.GROSSE LAGE STETTENER STEIN GG

Einmal mehr beeindruckt diese einzigartige Lage mit einem Parade-Silvaner. Hier vereinen sich scheinbare Gegensätze: Wucht und Kraft mit Eleganz und Finesse, gelbfruchtige Aromatik mit kühlen mineralischen Elementen. In der Nase sowohl gelbe Früchte wie Aprikose und Pfirsich, als auch kräutrige, pfeffrige Aromen mit Fenchel und leicht rauchigen Noten. Am Gaumen nachhaltig mit viel Tiefe und Frische gleichermaßen. Großes Potenzial.

JG 2021 92/100 Punkte Eichelmann 2024, 94/100 Punkte VINUM 2024

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2021
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Waller im Wurzelsud, Steinpilz-Crostini mit Flusskrebse
Artikel-Nr.	59150.21
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland/Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	39
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	79
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	kräftig

