Weinpass

Silvaner VDP.GROSSE LAGE STETTENER STEIN GG

Der STETTENER STEIN ist die Spitzenlage des Weingutes. Tief wurzelnde Rebstöcke dringen in den Muschelkalk ein und verleihen dem Wein viel Mineralität und Eleganz. Aromen von gelben Birnen, Stachelbeere und Passionsfrucht treffen auf kräutrige und pfeffrige Würze. Frische, saftige Frucht und lebendige Säurestruktur vereint mit Dichte und Kraft sowie kühler Mineralik. Ein Silvaner mit langem Nachhall und großem Potenzial.

JG 2022 94/100 Punkte Meininigers Sommelier, 95/100 Punkte VINUM 2025, 94/100 Punkte Eichelmann, 94+/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2022
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 Flusskrebsen
Artikel-Nr.	59150.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland/Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	6,7
Restzucker (g/l)	1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	86
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,3
Weinstil	kräftig

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.