

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.

96/100 Punkte VINUM 2026, 93/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	
Artikel-Nr.	59150.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland/Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	39
Gesamtsäure (g/l)	6
Restzucker (g/l)	2,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	78
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	kräftig

