Silvaner »Silex«

Landbau Kraemer

Silvamer Silex.Er erinnert im Duft an gärenden Most, frisch und reintönig, aromatisch kräuterwürzig. Im Rebsortencharakter so prägnant, als wolle er sich als Referenz präsentieren. Straff trifft der Wein auf die Zunge, frisch aber auch weich und mild in der Säure, intensiv mundfüllend in der Wirkung, reif und transparent, duftig und überraschend zugänglich. Bei aller Intensität im Aroma aber nicht duftig oder fruchtig, sondern persistent und druckvoll rauchig, von der natürlichen Reduktivität des biologischen Anbaus und der Hefe geprägt, die Stephan trüb auf die Flasche brachte, um den Schwefel niedrig halten zu können. Die freie SO2liegt bei Null. Deshalb geht der Wein im Mund auf, füllt ihn präzise, wird zum physisch wohltuenden Erlebnis - und schon hat man vergessen, daß man naturtrüben »Naturwein« genießt. Silvaner von morgen von einem Winzer, der sein Metier mutig beherrscht wie wenige.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Naturland® zertifiziert | partiell maischevergoren | minimal geschwefelt | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
DFW19203

K&U
www.weinhalle.de