



Silvaner »Silex«

Landbau Kraemer

Silvaner 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 SO₂ liegt 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



www.weinhalle.de