Alkohol: 10.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Naturwein. Minimal geschwefelt, unfiltriert.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
DFW20400

Sylvaner »Steinterrassen Muschelkalk«

Katja & Stefan Vetter

Fränkischer Sylvaner neu definiert – deshalb das y in der Schreibweise. Stefan Vetter ist ein scheuer, stiller, detailversessener Mensch, der lieber harte Arbeit im Weinberg verrichtet, als seine Weine verkaufen zu müssen. Deshalb teilt er sie zu. Einfach so kaufen man sie nicht. Das liegt an den winzigen Mengen, die Stefan Vetter rund um die Welt verteilt. Er ist in Amerika bekannter als bei uns, zumindest in der Naturweinszene. Denn dort siedelt er sich selbst an. Auf seinen spektakulär schönen und steilen Terrassen in Gambach, nördlich von Würzburg, entstehen karge, magere, mineralisch geprägte Niedrigalkohol-Silvaner, wie man sie Franken nicht zutraut. Ihren Stoff, ihre phenolische Substanz, erhalten sie durch Maischestandzeit und Abpressen in einer alten Korbpresse. Silvaner, wie er einst war, neu interpretiert mittels niedrigem pH und Verzicht auf zusätzlichen Schwefel.

Silvaner ist eine verkannte Rebsorte, die unter der deutschen Riesling-Verblendung leidet. Dabei ist das geschmackliche Spektrum des Silvaners breiter, weiter und offener, als das des Rieslings. Stefan Vetter reizt dies aus. Er nutzt die dicke Beerenschale der Rebsorte, um ihrer Säure und erdigen Frische Substanz entgegenzusetzen. Mit den unzähligen banal fruchtigen, simpel nach Gletscherbonbons duftenden Einfalts-Silvanern aus fränkischer Einfalts-Produktion hat sein Sylvaner nichts am Hut. Er weist den Weg in eine andere Zunft. Für ihn braucht man neue, andere Kriterien, um ihn wertschätzen zu können. Kombinieren Sie diesen Steinterrassen-Sylvaner vom Muschelkalk zu frischem See-Fisch, zu den ersten Salaten des Frühjahrs, zu grünem Gemüse und dekantieren Sie ihn bitte ausreichend. Obwohl er kaum mit Schwefel in Berührung kam, braucht er Luft, um seine strenge fränkische Eigenart zum Sprechen zu bringen. Franken sind mundfaul. Wie dieser Wein. Doch wenn man sie einmal zum Sprechen gebracht hat, dann reden sie ....

K&U
www.weinhalle.de