



## »Kalk & Keuper« Silvaner

### Gut Wilhelmsberg

„Kalk & Keuper«. Zwei grundverschiedene Boden-Morphologien, die Frankens Weine prägen. Der Kalk steht für den »Kitzinger Wilhelmsberg«. Dessen Muschelkalkböden sind karg, aber fruchtbar. Die Reben können im Gestein tief wurzeln und der Boden speichert gut Wärme. Das war früher gut, wird heute aber zum Fluch. Die Weine der Lage besitzen zwar kalkig würzige Mineralität, wirken aber so karg und mager wie ihr Boden trocken ist. Damit dieser Silvaner etwas mehr »Fleisch« bekommt, verschneidet ihn Kellermeister Lukas Herrmann mit einer Partie aus dem »Wiesenbronner Geisberg«. Das ist der Keuper im Namen, denn die Böden in Wiesenbronn bestehen aus kargem Gipskeuper, einem weichen Gestein, das für tiefgründig pikante Würze im Wein sorgt. Der Ton im Boden speichert nicht nur Wasser, er gibt es auch wieder ab. Ohne ihn wäre Weinbau hier nicht möglich. So ist es der Keuper, der die straffe Kargheit der kalkigen Kitzinger Lage mit saftig kräuterwürziger Fülle im Mundgefühl ergänzt. Lukas Herrmann mazeriert die Trauben über Nacht, vergärt den Most spontan in Barriques und reift den fertigen Wein dann nach dem biologischen Säureabbau 12 Monate auf der Feinhefe. Sauberes Handwerk, wie es in Franken nicht alltäglich ist, für einen stahlig straffen, angenehm saftig den Mund füllenden Silvaner, der trocken und duftig daherkommt, sich allmählich der Trinkreife nähert und die wenig inspirierende Realität fränkischen Silvaners um ein überaus potentes Stückchen Zukunft bereichert.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 3,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Muschelkalk

Besonderes: In Umstellung auf  
Naturland®-Zertifizierung | »work in  
progress«

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,3

0,75l

DFW21300



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)