

2016
Silvaner
RÉSERVE trocken
RÉSERVE

ARTIKELNUMMER: 200-2016

AUSZEICHNUNGEN

93 James Suckling, 92 Falstaff
90 Gault&Millau, 88 Eichelmann
16+ Jancis Robinson

KURZBESCHREIBUNG

2016 Silvaner RÉSERVE trocken - ORANGE-Weingenuß auf höchstem und extravaganterem Niveau!
Intensiver Körper, gepaart mit Eichenholztanninen - ein überwältigendes Geschmackserlebnis! Wer sich diesem Wein mit Zeit und allen Sinnen zuwendet, wird spannende Genussmomente voller großartiger, überraschender Geschmackseindrücke erleben.
Golden fließt er in Glas und bringt Vanille und Kamille mit, feinwürziger, kräutriger Zitronenthymian schwebt auf untergründigem weißen Pfirsich. Manchmal erscheint der Gedanke an frisch gebacken Apfelkuchen. Er hat ordentlich Grip und Tiefgang und ist die perfekte Harmonie zu Geflügel, Kalb oder Krustentieren. Ein messerscharfer, gradliniger Wein für Kenner!

DIE LAGE

Unser Silvaner wächst in unseren Lagen Scharlachberg und Bubenstück auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitziegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt. Quarzit und Löß-Lehm sind in diesen Lagen vorherrschend und verleihen den Weinen Mineralität und Cremigkeit.

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben wurden von Hand entrappt (also die Beeren vom Stielgerüst getrennt) und über 14 Tage vergoren (klassische Maischegärung). Nach der Pressung wurde der Wein ins neue Barrique gefüllt, wo er ein Jahr mit regelmäßiger Batonnage auf der Vollhefe lagerte. Im August 2018 wurde er grob filtriert und abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: 100% Silvaner
LAGE: Rheinischer Landwein
BODEN: Löß-Lehm, Quarzit
ALK: 12,0 % vol.
RZ: 2,3 g/l
SRE: 6,0 g/l
TRINKEMPFEHLUNG: 14-16°C
GEBINDE: 750ml

