Ipsheimer Silvaner trocken

Weingut Heindel

Es ist schon ungewöhnlich, wie sehr sich die vier Heidel-Silvaner voneinander unterscheiden. Schon im ihrem ersten Jahrgang beweisen Julia und Victor Haller damit ihre Fähigkeit und ihren Willen, sich selbst als prägendes Stilmittel zurückzunehmen, um die Herkunft in ihren Weinen sprechen zu lassen. Respekt. Das ist schon sehr professionell im Herangehen an den eigenen Stil, den die beiden ungewöhnlich souverän dem »Lassen« überlassen, statt dem eigenen »Machen«.Ihr Ipsheimer Silvaner ist im großen Holzfaß entstanden. Er zeigt sich gelber und reifer, wirkt offener als der Guts-Silvaner aus dem Edelstahltank. Mehr Gerbstoff sorgt für langen, dichten Nachklang am Gaumen. Man meint, den dicken Beerenschalen aus den niedrigen Erträge mühelos nachspüren zu können im typisch herben, würzigen Ipsheimer MundgefühL Salzig und würzig präsentiert es sich in unerwartet milder Säure. Im Duft steinig an Sommerregen auf trockenem Boden erinnernd. In dichter Substanz umhüllt er die Zunge, wirkt fast vibrierend vor Spannung und gibt sich doch sehr entspannt. Mundwässernd appetitlich, klingt seine physische Substanz lange nach im Mundgefühl. Ein Silvaner, der mehr Physis offeriert als Geschmack. Unfiltriert gefüllt, kann deshalb hauchzarte Trübung aufweisen.

Alkohol: 12,07 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Ungeschönt | unflitriert | Nur die freie SO2 von 35 mg/l trennt ihn vom Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.39

0,75l
DFW23601

K&U
www.weinhalle.de