

Silvaner »Aus den Parzellen«

Weingut Heindel

Als Fränkischer Weinhändler erschrickt man richtig, wenn man Heindels »aus den Parzellen (Weiße Leite)« zum ersten Mal im Glas hat. Derart hochenergetische Silvaner-Eigenart kennen wir nur von wenigen Winzern in der Region. Da kündigt sich Größe an ...

Unnahbar, distanziert, aufregend tiefgründig und vielschichtig präsentiert sich Heindels Spitze als Silvaner, der Riesling vergessen macht. Fordernd und noch kantig, aber enorm vielsprechend. Im Duft rauchig und steinig. Fast an Lehm erinnernd, schwer zu beschreiben. Darüber klare Luft, oder besser: Der Duft frischer weißer Wäsche. Dabei noch verschlossen, trotzdem ätherisch expressiv. Anders als alle anderen Heindel-Silvaner. Riecht nach kargen Böden und kleinen Beeren mit dicker Schale. Tatsächlich sind die Trauben nur apfelgroß, wiegen um die 100 Gramm, die Beeren sind winzig. Julia und Victor verarbeiten sie in einer Korbpresse, in der sie über 24 Stunden stehen, denn Silvaner ist schwer zu pressen, weil im Trester der kleinbeerig dickschaligen Rebsorte stets noch viel Saft steckt. Um die dabei entstehenden Gerbstoffe zu harmonisieren, vergären die beiden den Saft spontan in gebrauchten Barriques. So entsteht ein noch ziemlich roher Silvaner aufregend rauchig pfeffriger Keuper-Charakteristik, der eine Größe ankündigt, die ihn zum Geheimtip macht in Franken.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Freie SO2 37 mg/l, deshalb kein Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.31

0,75l
DFW23603

K&U
www.weinhalle.de