



Silvaner »Alte Reben«

Land- und Weinbau Kraemer

Stephan Krämers Silvaner von alten Reben stehen auf steiler, kühler Lage im Taubertal. Im Mund beschränkt sich seine physische Wirkung auf die Zunge, auf deren Oberseite man jenen Kalk zu spüren meint, auf dem er wächst. Da wirkt er mysteriös rau, herb und steinig. Mutig nackiger Silvaner, wie man ihn in Franken kaum findet. Radikal trocken, aber mundfüllend saftig.

Durch die Maischegärung und den langen Ausbau auf der Vollhefe im fränkischen Holzfaß fast weich und seidig im Mundgefühl, dann aber greift er fest und stählern zu auf der Zunge, getragen von reifer, gesunder Säure, die ihn ewig lange nachklingen läßt am Gaumen. Auch im Bukett geht es kernig fränkisch zu. Keine Spur von Frucht, sondern spontan mundwässernd karge, erdig fränkische Realität. Steinig dicht und herb, kräuterwürzig und hefig reduktiv, ungewohnt erfrischend und vibrierend lebendig im Trunk. Gekonnt umgesetzter Natur-Silvaner mit straffem Zug und fröhlichem Trinkfluß, der mehr kann als nur zu »schmecken«. Während Franken seine Identität verzweifelt sucht, beginnt Stephan Kraemer sie zumindest für sich zu finden. Dieser Wein ist einer seiner Wegbereiter.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Silex | Feuerstein

Besonderes: Naturland® | freie SO₂ 35 mg/l

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,1

0,75l

DFW20206



www.weinhalle.de