

Ipsheimer Silvaner »Burg Hoheneck« trocken

Weingut Heindel

Die weithin sichtbare Burg Hoheneck thront über einer der wärmsten Ipsheimer Lagen. Entsprechend reif, fast schon gelbfruchtig (was so viele fränkische Silvaner als »typisch« ausgeben) duftet auch dieses Exemplar - ohne geschmacklich aber »gelbfruchtig« zu sein. Hier zeigt die Rebsorte Silvaner, daß sie auf entsprechend guten Lagen mit regenerativer Bewirtschaftung fast schon burgundische Charakteristik entwickeln kann. Heindels »Burg Hoheneck« Silvaner erinnert in seiner sahnig cremigen Konsistenz, die einer gewissen Opulenz nicht entbehrt, tatsächlich entfernt an einen Puligny aus Burgund. Attraktiv, fast schon lustvoll, füllt seine hochwertig dichte Substanz füllig und weich und doch potent profiliert den Mund, um am Gaumen dann dezent bitter wirkend in mundwässernd herber Wirkung auszuklingen. Physische Substanz aus niedrigen Erträgen puffert hier eine unerwartet milde Säure, die diesem modellhaften Keuper-Silvaner Fülle und Kraft in verblüffend mühelosem Trinkfluß verleiht.So schmeckt Ipsheim ungeschminkt. Schwer in Worte zu fassen und doch fühlbar unverwechselbar. Silvaner neuer Generation, der seine Herkunft, seinen Ort, seine Lage, seinen Boden, über die Rebsorte stellt. Herkunft expressiv und wegweisend pur. Franken, was willst du mehr!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | Nur die freie SO2 von 38 mg/l verhindert seine Einstufung als Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.37

0,75l
DFW24602

K&U
www.weinhalle.de