

Silvaner trocken (Gutswein)

Weingut Heindel

Der andere fränkische Silvaner. Aus Ipsheim in Mittelfranken. Von Keuperboden. Der prägt hier aber anders, als man ihn in Iphofen interpretiert. Kühler und präziser im Stil, trotz warmer Region. In Julia und Victor Hallers Basis-Silvaner spürt man ihn, den Keuper. Pikant straff und würzig in der Mineralität am Zungenrand. Schlank und doch typisch vollmundig. Ohne Frucht im Duft, dafür animierend kräuterwürzig und rauchig. Die kargen Ipsheimer Böden und die biologische Bewirtschaftung sorgen durch niedrige Erträge für dicke Beerenschalen, die im Mund ein herbes Gefühl auslösen, das man physisch spürt in tiefgründig bissigem Griff. Silvaner neuer Generation. Nicht entsäuert, nicht filtriert, nicht geschönt und doch erstaunlich zugänglich und süffig, wenn auch auf andere Weise als aus Franken bisher gewohnt. Kompromißlos trocken. Charakteristisch Keuper in der Wirkung der Gerbstoffe, die physische Präsenz vermittelt. Die spontane Vergärung, der Ausbau auf der Vollhefe und der natürliche biologische Säureabbau liefern im Zusammenspiel mit dem Verzicht auf die Zusatzstoffe der modernen Kellertechnik einen aufregend natürlichen Rahmen in Stil und Charakter, der schon den kleinen Silvaner unverwechselbar »Heindel« macht.

Alkohol: 11.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.24

0,75l
DFW25600

K&U
www.weinhalle.de