Silvaner trocken (VDP.Gutswein)

Wagner-Stempel

Silvaner. Rheinhessens ungeliebte Identität und regionale Spezialität. Will aber kaum noch jemand so richtig wahrhaben. Dabei gelingt er, außer in Franken, nirgendwo so wie hier. Doch irgendwie kommt die ehrenwerte alte Rebsorte vor lauter Riesling auch und gerade in Rheinhessen unter die Räder. Er gilt als zweitklassig, wird nicht ernst genommen in seinem Potential, das kaum noch jemand auszuschöpfen versucht. Deshalb reißt man ihn raus und ersetzt ihn durch, man glaubt es kaum, noch mehr Riesling ... Daniel Wagner und sein Team pflegen ihn noch, den Silvaner. Er stellt als edle Rebsorte hohe Ansprüche an seinen Standort. Deshalb wird er hier im Keller auch ernstgenommen, spontan vergoren im Edelstahltank und im traditionellen Stückfaß auf der Hefe gereift. Er dankt die respektvolle Behandlung mit mundwässernd saftiger Säure in einem harmonisch trocken den Mund füllenden Körper, der dicht wirkt, ohne schwer zu sein, und pikant würzige Mineralität in entspannter Harmonie am Gaumen spürbar macht. Rebsortentypisch sein Duft nach reifen Äpfeln, unterlegt von einem Hauch reifer Honigmelone und dem herben Charme von Quitte. Der ideale Begleiter zu Wurstwaren und unseren deutschen Regionalküchen. Silvaner ist der deutsche Essensbegleiter. Wie kein anderer Wein aus deutschen Landen steht er für unseren »Gout national«. Stattdessen schütten sich die Deutschen lieber Lugana ins Gesicht ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 5,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Porphyr
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,39

0,75l
DRH25501

K&U
www.weinhalle.de