Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 3,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Porphyr
Besonderes: Zertifiziert Naturland®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.2

0,75l
DRH22514

Silvaner "R" Reserve

Wagner-Stempel

Wann immer ich einen Silvaner als Modell für die Rebsorte empfehlen soll, es ist Daniel Wagners Orts-Silvaner aus Siefersheim. Der hat und kann alles, was großen Silvaner auszeichnet. Er steht auf steinigen, skelettreichen Sand-, Schotter- und Lehmböden mit Porphyr im Untergrund. Durch die langjährige biologische Bewirtschaftung stehen die Reben mager, sie liefern kleine Beeren, die besonders reif und aromatisch schmecken.

Reife Quitte, Zitrus-Schalen, sommerlich getrocknete Kräuter und frisch zerstoßener Wacholder. Silvaner komplex. Im Mund spielerisch lebendige Säure, die für Länge und Zug sorgt, den Wein aber auch schlanker wirken läßt, als er in Wahrheit ist. Herbe Gerbstoffdichte verleiht ihm ein cremiges, fast pulvrig wirkendes Gefühl im Mund, das in süßlich herber Frucht am Gaumen ausklingt. Ganz schön stoffig im Extrakt. Ganz schön anspruchsvoll im Charakter. Eindrucksvoll, belebend, interessant. Ein großer Silvaner, der Speck auf der Hüfte trägt und deshalb kulinarische Begleitung braucht, um seine wahren Stärken ausspielen zu können. Er kündigt an, was kommen könnte. Neue Chancen für die altehrwürdige Rebsorte gegen die selbstgefällige Dominanz des Rieslings. Verdient hätte er es, der Silvaner.

K&U
www.weinhalle.de