



Silvaner »Langgraben«

Rainer Zang

Frankens gute Winzer sind auf der Suche nach dem Silvaner von morgen. 30 Jahre lang war für sie »moderne« Kaltvergärung im Edelstahltank mittels Reinzuchthefen, Enzymen und modernen Kellerchemie das Vorbild. Dieser »fruchtige« Stil wird nach wie vor praktiziert, doch sein Ende ist besiegelt, gibt es ihn doch beim Discounter zum Billigtarif. Strukturwandel. Nicht einfach für die Winzer, mal schnell den eigenen Stil zu finden ...

Rainer Zang hat ihn immer schon gehabt. Sein Silvaner »Langgraben« steht dafür. Er stammt aus seiner ältesten und besten Parzelle zwischen den legendären Lagen »Katzenkopf« und »Vögelein«. Ein wunderbarer Silvaner. Altmodisch leise, bescheiden auftretend, zum Zuhören auffordernd. Schmeckt trockener als er ist, agiert saftig und weich, wirkt pikant salzig an den Zungenrändern und verteilt sich persistent im Mund. In der Würze Silvaner, im dichten Mundgefühl durchaus an Burgund erinnernd. Mutig eigenständig auf jeden Fall. Braucht Luft, um sich dann phenolisch herb auf der Zunge zu entfalten. Der biologische Anbau sorgt für kleine Beeren mit dicker Schale. Kalkig matt und dicht wie Flanell machen sich seine niedrigeren Erträge auf der Zunge bemerkbar, samtig und fast sahnig in der Konsistenz durch langes Hefelager. Auf seine Art einzigartig.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 3,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: 51 mg/l freie SO₂ | ungeschönt | keine Zusatzstoffe

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,59

0,75l

DFW19801



www.weinhalle.de