



## Silvaner »Silex« Reserve

### Landbau Kraemer

Vom Röttinger Feuerstein, einer Steillage im fränkischen Taubertal mit kargen Muschelkalkböden, die von weißen Quarzadern, dem Feuerstein (=Silex), durchzogen sind, kommt dieser beeindruckend »neue« Silvaner, der zeigt, was in Franken möglich wäre. 2016 war ein fast perfekter Jahrgang. Dessen kerngesunde Trauben ließ Stephan Kraemer zu rund 30% in großen, oben offenen Wannen auf der eigenen Hefe auf Stiel und Stengel vergären und mazerieren. Nach der Gärung preßte er sie in einer alten Korbpresse ab und verschnitt sie mit der im Holzfaß vergorenen Partie. Den fertigen Wein ließ er dann im fränkischen Eichenfaß eineinhalb Jahre auf der Hefe reifen, um ihn unfiltriert naturtrüb abzufüllen.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfaß

Boden: Silex | Feuerstein

Besonderes: Naturland® zertifiziert.

Von der Feinhefe gefüllt, trüb, deshalb nur Landwein, keine freie SO<sub>2</sub>

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3.2

0,75l

DFW16213



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)