



»Kitzinger Wilhelmsberg« Silvaner

Gut Wilhelmsberg

Der Kitzinger Wilhelmsberg. Eine Spitzenlage. Karger Muschelkalk. Einst als ideal angesehen, heute knochentrocken, im Humusanteil zu niedrig, in der Biodiversität mangelhaft, um in Zeiten der Klimakrise Wasser und Feuchtigkeit halten und abgeben zu können. Die Trockenheit der Lage manifestiert sich in straffer, charakteristisch karger Textur, die am Gaumen in dezent herber Bitterkeit ausklingt. Die Beeren waren klein, die Schalen dick. Lukas Herrmann hat sie nach der Lese über 48h auf den Schalen extrahiert, bevor der Wein zu gären begann. Ein Drittel der Trauben hat er sogar für 10 Tage auf der Maische vergoren. Anschließend hat er die vereinten Komponenten in französischen Tonneaus 12 Monate auf der Feinhefe gereift.

Ergebnis ist ein dichter, herber, spürbar trockener Silvaner voll salzig knackiger Mineralität, der im Mund kräuterwürzig mundfüllend aufgeht in fast weicher Fülle, die von matter, kalkig straffer Säure über die Zunge getragen wird. Am Gaumen klingt er in Speichelfluß fördernder, animierend herber Länge aus - ein ehrlich trockener, ungeschminkt unfruchtiger Franken-Silvaner, dem der Muschelkalk Charakter und Persönlichkeit und der spürbare Maischeeinfluß Struktur und Körper in dicht gepackter Physis verleiht. Von Lukas Herrmann wird man hören in Franken. wagt er hier doch einen vielversprechend mutigen Blick in die Zukunft.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 1,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Muschelkalk

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Erst 2. Jahrgang, work in progress

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

pH-Wert: 3,15

0,75l

DFW20301



www.weinhalle.de