



2017

Silvaner »Silex«

Ökologischer Landbau Krämer

2017 fällt bei Stephan Krämer anders aus als 2016. Ganz anders (wir empfehlen 2017 vor 2016 zu trinken). Stilistisch wird Krämers Silvaner Silex 2017 durch die intrazelluläre Gärung geprägt, die Stephan der Maischegärung vorzog, weil die Beerenhäute nicht so dick und robust waren wie 2016. Ca. 30% der Trauben für diesen Wein vergor er dazu in einem Edelstahltank mit Stiel und Stengel. Dazu beerte er von Hand einen kleinen Teil der Trauben ab, den er zu den ganzen, nicht abbeerten Trauben in den Edelstahltank gab. Die kleine Menge Most animiert die noch intakten Beeren langsam aber sicher zur inneren (=Intrazellulären) Gärung. Der Tank wird verschlossen und schon beginnen ganz allmählich immer mehr Trauben am Rappen zu vergären, aufzuplatzen und Saft abzugeben. Eine langwierige Prozedur, die nur funktioniert, wenn die Trauben kerngesund und ausreichend mit Nährstoffen versorgt sind. Ein natürlicher Prozess, der ohne Schwefel auskommt und einen Wein ergibt, der anders ausfällt als die Maischegärung.

So wirkt 2017 reifer und entwickelter als 2016. Er erinnert im Duft an gärenden Most, frisch und reintonig, aromatisch kräuterwürzig. Im Rebsortencharakter so prägnant, als wolle er sich als Referenz präsentieren. Straff trifft der Wein auf die Zunge, frisch aber auch weich und mild in der Säure, intensiv mundfüllend in der Wirkung, reif und transparent, duftig und überraschend zugänglich. Bei aller Intensität im Aroma aber nicht duftig oder fruchtig, sondern persistent und druckvoll rauchig, von der natürlichen Reduktivität des biologischen Anbaus und der Hefe geprägt, die Stephan trüb auf die Flasche brachte, um den Schwefel niedrig halten zu können. Die freie SO₂ liegt bei Null. Deshalb geht der Wein im Mund auf, füllt ihn präzise, wird zum physisch wohltuenden Erlebnis - und schon hat man vergessen, daß man naturtrüben »Naturwein« genießt. Silvaner von morgen von einem Winzer, der sein Metier mutig beherrscht wie wenige.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Silex | Feuerstein)

Besonderes: Naturland® zertifiziert.

Von der Feinhefe gefüllt, trüb, deshalb nur Landwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3.2

0,75l

19,80 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DFW17203



www.weinhalle.de