

2019 DOMINA STEIN STETTEN trocken Lagenwein

Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. In Stetten liegen unsere Weinberge alle im Maintal. Die Besonderheit dort ist die Steillage Stettener Stein mit einer Hanglage von bis zu 80% Hangneigung. Der „steinreiche“ Boden ist ein idealer Wärmespeicher. Die Rebwurzeln werden regelrecht in tiefere Boden- und Gesteinsschichten gezwungen. Von dort kommt die hohe Mineralität und große Eleganz dieser charakterstarken Weine. Im Weinberg werden im August kurz vor dem Reifebeginn die Trauben nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstockes in jede verbleibende Beere transportiert wird. Die Trauben werden dann bei der Lese in mehreren selektiven Lesedurchgängen geerntet, um nur 100% gesundes und vollreifes Lesegut in den Keller zu bringen

Rebsorte

Domina, ausgebaut zu 100% im kleinen Holzfass

Verkostungsnotiz

Sattes Granatrot im Glas, Aroma von dunklen Beeren wie schwarze Johannisbeere, Brombeere, Granatapfel, Holunderbeere und Dörripflaume. Gewürzaroma von Wacholder und Nelke, Tabak und Bitterschokolade. Feine Vanilletöne und gut eingebundene Holzaromen. Feine Säure, samtig und langer Nachhall

Speisenempfehlung

Zu Wildgerichten – gebraten als Hirschsteak in Wacholderjus oder Schmorgerichte von der Rehkeule in Lavendel-Burgundersauce. Schmorgerichte vom Rind oder gebratenes Rumpsteak mit Rotweinsauce und Selleriepüree. Fasan oder kross gebratene Entenbrust, zu Lammgerichten



2019 DOMINA STEIN STETTEN trocken Lagenwein

Analyse

Restzucker: 0,5 g/l
Säure: 5,3 g/l
Alkohol: 13,5 % vol.

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim Unsere Weine wachsen in den Steillagen am Main sowie im Werntal auf einer Rebfläche von 20 ha. Meine Philosophie als Winzer lässt sich gut in einem Satz beschreiben:

„Wirklich große Weine entstehen durch eine Vielzahl optimaler Kleinigkeiten“

Im Jahr 2021 wurden wir erneut mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Dies ist die Krönung vieler besonderer Auszeichnungen der letzten Jahre, welche für uns eine große Anerkennung unserer täglichen Arbeit bedeutet aber auch Ansporn für die Zukunft ist.