

2016 GRENZSTEIN SILVANER STEIN STETTEN trocken, Großes Franken

Großes Franken

Großes Franken – unsere Premiumweine. Durch selektive Handlese, bei der wir uns alle Zeit der Welt nehmen, wird nur vollreifes, 100% gesundes Lesegut geerntet. Schonende Verarbeitung vor, während und nach der Gärung sind die einfachen Prinzipien. Ohne Hefezusatz spontan vergoren erfolgt die Reifung auf der vollen Hefe bis in den Herbst hinein im großen Holzfass. Wir verwenden übrigens ausschließlich fränkische Holzfässer aus der Spessarteiche, hergestellt vom einzigen Büttner Frankens – ebenfalls aus Eußenheim – Andreas Aßmann.

Bis es soweit kommt ist im Vorfeld natürlich auch schon viel passiert! Hochklassige Weine zu produzieren bedeutet viel Liebe ins Detail zu stecken. Aus den Herzstücken der Lagen mit den besten Bedingungen von Boden und Klima, enorm ertragsreduzierte Erntemenge um die volle Kraft der Rebe in jede einzelne Beere hinein zu transportieren. Schonend verarbeitet und mit Spannung beobachtet mit ganz viel Zeit, Aufmerksamkeit und Herzblut – einen Wein, den die Natur gemacht hat. Nur so bekommt man außergewöhnliche und einzigartige Weine mit hohem Lagerpotential.

Lage

Lagenweine – Das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. In Stetten liegen unsere Weinberge alle im Stettener Stein. Die Besonderheit dieser Steillage ist das vorliegende Kleinklima. Etwa 80 Meter ragen die Schaumkalkbänke des unteren Muschelkalkes über den Main hinaus. Darüber liegen Weinbergspartellen mit 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. Für unseren **GRENZSTEIN Silvaner** verwenden wir ausschließlich Lesegut von zwei „Grenz“-weinbergen – einer am Abgrund zur Muschelkalkfelswand mit 60 Jahre alten Reben und einer an der Gemarkungsgrenze zwischen Stetten und Karlstadt, der seit über 40 Jahren bestockt ist.



2016 GRENZSTEIN SILVANER STEIN STETTEN trocken, Großes Franken

Rebsorte

Silvaner

Verkostungsnotiz

Aroma heller Früchte wie Apfel und Birne, etwas Holunder und Honig mit feinen rauchigen Noten. Anklänge von Heu und Kräutern. Für den Muschelkalk-Silvaner typische mineralische Nuancen mit schöner Säurestruktur. Viel Kraft und Fülle am Gaumen mit unglaublich langem Nachhall.

Speisenempfehlung

Zu rosa gebratenem Schweinefilet mit Waldpilzragout oder Kalbsrückensteak. Zu gedünstetem Waller an Wurzelgemüse und geriebenem Meerrettich oder auch porchiertem Steinbutt in Senf-Sahne-Sauce. Als Begleiter fränkischer Spargelgerichte mit Wiener Schnitzel oder groben fränkischen Bratwürsten.

Analyse

Restzucker: 2,8 g/l

Säure: 5,4 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.

Auszeichnung

Goldmedaille der fränkischen Weinprämierung

Weingut

Das Weingut liegt nordwestlich von Würzburg im Weinort Eußenheim. Im Jahr 2018 feierten wir das 30-jährige Jubiläum des Weingutes. Die 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“

Eine Fülle an besonderen Auszeichnungen der letzten Jahre wurde gekrönt durch den Bayerischen Staatsehrenpreis 2016. Eine große Anerkennung meiner täglichen Arbeit und Ansporn für die Zukunft.