

2017 SILVANER STEIN STETTEN Auslese edelsüß

Lage

Lagenweine – sie verkörpern das perfekte Zusammenspiel von Lage und Rebsorte. In Stetten liegen unsere Weinberge alle im Stettener Stein. 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.

Rebsorte

Silvaner

Verkostungsnotiz

Aromen von Pfirsich, getrockneten Aprikosen und Holunderblüte. Feine Mandelnoten und etwas Honigaroma. Wunderbar elegante Säure und feine Mineralik, langes Finale!

Speisenempfehlung

Zum Dessert wie Crème Brûlée, geeistes Aprikosentörtchen mit weißem Schokoladenmousse, Apfelkräpfli mit Safraneis und zu verschiedenen Edelschimmelkäse wie Roquefort oder würzigem Gorgonzola mit Brotchip und Feigen-Senf.



2017 SILVANER STEIN STETTEN Auslese edelsüß

Analyse

Restzucker: 70,4 g/l

Säure: 7,8 g/l

Alkohol: 11,5 % vol.

Auszeichnungen

Goldmedaille der Fränkischen Weinprämierung

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.