

## 2019 SILVANER KALBENSTEIN GAMBACH trocken Lagenwein

### Lage

Ein echtes Kleinod!

Der Gambacher Kalbenstein ist einer der letzten ursprünglichen Terrassenlagen Frankens. Die Nähe zum Main, die aufsteigende Warmluft und der bis zu 60% steile Süd-West Hang bietet ideale Bedingungen für den Weinanbau. Die Besonderheit in der Region ist der vorliegende obere Buntsandstein. In dieser Großen Lagen wächst seit Jahren unser Bester Spätburgunder.

In dieser Parzelle steht man auf dem Buntsandsteinboden wo auch die Reben wachsen, und hat den Blick in die darüber liegende Muschelkalk Felswand. Echt besonders.

### Rebsorte

Silvaner

### Verkostungsnotiz

Im Geruch vor allem Kräuterwürze aber auch reife Birne. Im Mund förmlich vibrierend. Auf der einen Seite ein schmelzig cremiger Silvaner, gleichzeitig auch fordernd mit fast schon flintiger Mineralik. Ein charakterstarkes Weinerlebnis mit nicht enden wollender Länge.



**2019 SILVANER  
KALBENSTEIN GAMBACH trocken  
Lagenwein**

Speisenempfehlung

Zu fränkischem Spargel mit gebackenem Zanderfilet unter Kräuter-Pinien-Kruste, Coq au vin und Risotto mit frisch gehobeltem weißem Trüffel, gegrilltes Kalbskotelett mit Rosmarinkartoffeln und glasiertem Gemüse oder auch vegetarisch gebackene Haselnusspolenta mit Artischocke und Paprika-Kürbiscreme.

Analyse

Restzucker: 2,5 g/l  
Säure: 6,6 g/l  
Alkohol: 14,0 % 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.