

2021

GRENZSTEIN SILVANER Stein Stetten Großes Gewächs

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	1,6 g/l
Säure	6,3 g/l
Alkohol	13,0 % vol.

Vegan

LAGE

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.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Ein Lächeln breitet sich beim Riechen aus – eine leichte Toastnote, Mineralität. Dann der erste Schluck und sie prallen aufeinander – reife saftige Birne, etwas Vanille und Lakritz, dabei eine spürbare Cremigkeit. Dieser Silvaner besitzt Länge und Ihre Lächeln Breite.

SPEISENEMPFEHLUNG

Zanderfilet unter mediterraner Kräuterkruste, fränkischer grüner Spargel mit Nussbutter, gefüllte Kalbsbrust mit glasiertem Gemüse, Artischockenaufguss überbacken, (allgemein ein sehr guter Partner der vegetarischen Küche) pikanter Nudelaufguss gratiniert mit 3erlei Käse, Bergkäse, Gruyère und Mozzarella.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoebling.de