

2023
SILVANER Stein Stetten
Lagenwein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	0,9 g/l
Säure	5,8 g/l
Alkohol	13,0 % vol.

Vegan

LAGE

Die Besonderheit ist die Steillage mit einer Hangneigung von bis zu 80%. 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. Die Reben sind bereits über 40 Jahre alt. Trotz der durch das Alter der Reben geringeren Erträge, werden die Trauben kurz vor dem Reifebeginn im August nochmals halbiert, damit die volle Kraft des Rebstocks in jede verbleibende Beere transportiert wird.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Silvaner Stein Stetten weist eine unverwechselbare leichte Salzigkeit auf, für die der Boden verantwortlich ist, auf dem er steht. Von der Sonne verwöhnt, zeigt er eine prägnante gelbfruchtige Aromatik. Birne, etwas Pfeffer und Zitrone, sowie leichte Vanille sind schmeckbar.

SPEISENEMPFEHLUNG

Zu gebratener Kalbsbrust mit Brotkräuterfüllung oder Kalbsbries. Ein Klassiker zum Spargel, Forelle Müllerin oder Hecht pochiert, Poulardenbrust mit Spinatfüllung und Weinsauce oder Nudelauflauf mit Käse.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE

HÖFLING
WEINGUT

Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de