

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2018 SILVANER

Dieser Silvaner stammt hauptsächlich aus dem Wiesenbronner Geisberg, der sich wunderschön und friedlich, an den Rand des Steigerwalds schmiegt. Im heißen Jahrgang 2018 haben wir bewusst das prägnante Terroir des Keupers in den Vordergrund gerückt, denn dieser Bodentyp lässt Weine besonders schlank und elegant werden. Also genau richtig für einen klassischen, leichten, unbeschwerten Silvaner.



GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 11,8 % Vol. Restsüße: 3,7 g/l Säure: 5,8 g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 4 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

31.8. – 19.9.2018

VINIFIKATION

Die Trauben für unseren Gutswein-Silvaner wurden in den frühen Morgenstunden noch kalt gelesen und schnell verarbeitet. Die Gärung verlief bei 15°C im Edelstahltank, um die fruchtige Seite des Silvaners voll zu Geltung zu bringen. Um für Struktur und einen Hauch Cremigkeit zu sorgen, gestatteten wir 20% der Gesamtmenge dieses Weines einen biologischen Säureabbau zu durchlaufen und vermählten die beiden Partien später wieder zu dieser wundervollen Lagen-Cuvée.

SENSORIK

Williams Christ Birne, Quitte, grüner Apfel, Muskatnuss, weiße Blüten

