

GUT WILHELMS BERG

LAGENWEIN 2018

KITZINGER WILHELMSBERG SILVANER

Der Kitzinger Wilhelmsberg Silvaner stammt aus unserer ältesten Silvaner Anlage, die oberhalb des gelben Weinbergshäuschens liegt. Die Reben stehen hier auf weit kargerem Böden als am Fuss des Hanges was die Pflanzen dazu zwingt tief in den Muschelkalk zu wurzeln. Hier entstehen besonders tiefgründige Weine. Die sich elegant und mächtig präsentieren.



GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 13,4 % Vol. Restsüße: 1,7 g/l Säure: 6,1 g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

19.9.2018

VINIFIKATION

Den Silvanertrauben für unseren Kitzinger Wilhelmsberg Silvaner wurde nach der Lese eine Mazeration über Nacht gewährt. So wurden wertgebende Inhaltsstoffe aus den Traubenschalen extrahiert und es konnte auf den Einsatz von Enzymen verzichtet werden. Nach dem Pressen wurde der Wein spontan ergoren, teilweise in neuen Barriques aus französischer und deutscher Eiche. Der Wein durchlief den biologischen Säureabbau und reifte 12 Monate lang auf der Feinhefe.

SENSORIK

Heu, Butter, Birne, Toffee

