

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2018

KITZINGER SILVANER

Anders als unser 2018er Gutswein Silvaner ist unser Kitzinger Silvaner in verschiedenen Weinbergen am Kitzinger Wilhelmsberg gewachsen. Die Trauben wurden erst bei hoher Reife gelesen. Bereits während des Jahres wurde darauf geachtet, dass der Ertrag gering und die Qualität hoch ausfallen würde. Der Muschelkalk lässt den Silvaner fülliger, runder und cremiger erscheinen, ohne ihn dabei plump oder gar langweilig werden zu lassen.



GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 13,0 % Vol. Restsüße: 1,4 g/l Säure: 5,9 g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 6 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

28.8. – 19.9.2018

VINIFIKATION

Nach der Lese wurde einem Teil der Traubenmaische unseres Kitzinger Silvaners eine Standzeit über Nacht gewährt und so wertvolle Inhaltsstoffe aus den Traubenschalen gelöst. Nach dem Pressen und Klären des Mostes entschieden wir uns bewusst für eine wärmere Gärtemperatur von 17°C, um weniger prägnante Fruchtnoten und mehr Struktur zu erzeugen. 40% der Gesamtmenge wurde gewährt einen biologischen Säureabbau zu durchlaufen. Ein kleiner Teil des fertigen Weines wurde im Barriquefass gelagert um unterschwellige Röstaromen hervorzubringen.

SENSORIK

Blüten, überreife Birnen, Quitte, Brioche, Karamell

