

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2019 SILVANER

Unser 2019er Gutswein Silvaner ist eine Lagencuvée vom Wiesenbronner Geißberg, dem Kitzinger Hofrat sowie dem Kitzinger Wilhelmsberg. In dieser perfekten Melange vereinen sich die Stärken des Muschelkalkes mit denen des Keupers. Ein Wein, der in seiner Liga schon die große Qualität, Struktur und Finesse des Silvaners offenbart.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,23% Vol.

Restsüße: 3,8g/l

Säure: 5,7g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

14.9.-30.9.2019

VINIFIKATION

Den Trauben für unseren Silvaner gewährten wir 2019 Maischestandzeiten von bis zu 96 Stunden. Dadurch bekommen Weine eine tolle Struktur und es kann auf den sonst üblichen Einsatz von Enzymen in der Weinbereitung verzichtet werden. Die Moste wurden bei Temperaturen um 18°C vergoren, teilweise auch spontan. Um Frische zu bewahren verzichteten wir auf den biologischen Säureabbau. Die Jungweine lagen ca. 6 Monate auf der Vollhefe.

SENSORIK

Heu, Kamille, Williams Christ Birne, Papaya, Veilchen

BEWERTUNGEN

Wein Plus: 86/100

Vinum: 84/100

Eichelmann: 85/100

