

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2022 SILVANER

Unser 2022er Gutswein Silvaner ist eine Lagencuvée vom Wiesenbronner Geißberg und dem Kitzinger Hofrat. In dieser perfekten Melange vereinen sich die Stärken des Muschelkalkes mit denen des Keupers. Ein Wein der sich spritzig, fruchtig und leicht präsentiert, ohne einen gewissen Anspruch und Struktur zu missen. Im Jahrgang 2022 haben wir unseren Gutswein zum ersten mal komplett trocken ausgebaut.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 11,6% Vol.

Restsüße: 0,2g/l

Säure: 5,4g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

8° bis 10° Celsius

WEINLESE

6.9.-26.9.2022

VINIFIKATION

Unsere Weinberge wurden an verschiedenen Daten gelesen, um den jeweils perfekten Reifezeitpunkt abzapassen. So garantieren wir ein jeweils perfektes Aromenspektrum zur Ernte. Die Trauben wurden ohne Standzeit gepresst und spontan im Edelstahl vergoren. Die malolaktische Gärung lief simultan bzw. im direkten Anschluss zur alkoholischen Gärung. Bis zu ihrer Cuvéetierung im Frühjahr 2023, ruhten die Weine ohne Schwefel auf der Vollhefe.

SENSORIK

Pomello (pink), Hollunder, Pfeifentabak, Feuerstein

BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Vinum:

Eichelmann:

