

# GUT WILHELMS BERG

Ortswein 2021

## KALK & KEUPER SILVANER

Der Kalk und Keuper Silvaner stammt aus einer unserer ältesten Silvaneranlagen in Kitzingen. Hier findet man neben dem Muschelkalk auch einige Keuperadern im Boden, weshalb wir uns schlicht für den Namen Kalk & Keuper entschieden haben. Unsere Reben haben sich über die Jahre, tief im Gestein verwurzelt und wachsen nur sehr langsam auf dem kargen Boden. So entstehen hier tiefgründige Weine von äußerster Eleganz und hohem Lagerpotenzial.

---

### GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

---

### ANALYSE

Alkohol: 12,17% Vol.

Restsüße: 0,7g/l

Säure: 5,7g/l

---

### LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

---

### EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

---

### WEINLESE

16.10.2021

---

### VINIFIKATION

Nach der Lese wurden über 12h wertgebende Inhaltsstoffe aus den Schalen der Silvanertrauben extrahiert, bevor der Wein spontan im Edelstahl sowie in französischen Tonneaus vergoren wurde. Auch die malolaktische Gärung lief spontan ab. Nach der Gärung durfte unser Kalk & Keuper Silvaner weitere 12 Monate auf der Feinhefe reifen und wurde erst spät geschwefelt.

---

### SENSORIK

Quitte, getrocknete Aprikose, Salbei, Weihrauch

---

### BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Vinum:

Eichelmann:

