

GUT WILHELMS BERG

LAGENWEIN 2019

KITZINGER WILHELMSBERG SILVANER

Der Kitzinger Wilhelmsberg Silvaner stammt aus unserer ältesten Silvaner Anlage. Die Reben stehen hier auf weit kargeren Böden als am Fuss des Hanges und wachsen nur sehr langsam. Die Pflanzen wurzeln tief in den Muschelkalk und erzeugen äußerst elegante und mineralische Weine, die ein hohes Lagerpotential versprechen.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,4% Vol.

Restsüße: 1,4g/l

Säure: 5,6g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

17.-25.09.2019

VINIFIKATION

Nach der Lese wurden über 48h wertgebende Inhaltsstoffe aus den Schalen der Silvanertrauben extrahiert, bevor der Wein spontan vergoren wurde. Ein Drittel der Trauben wurde für 10 Tage auf der Maische vergoren. Unser Wilhelmsberg Silvaner wurde in französischen Tonneaus gelagert und durfte 12 Monate lang auf der Feinhefe reifen.

SENSORIK

Caramell, Zimt, Butter, Moos, Birne

BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Vinum:

Eichelmann:

