

GUT WILHELMS BERG

LAGENWEIN 2021

Escherndorfer Lump SILVANER

Seit 2020 bewirtschaften wir eine winzige Parzelle mit uralten Reben am Escherndorfer Lump, eine der absoluten Prestigelagen Frankens. Wir haben seither sehr viel Arbeit in diesen steilen Weinberg gesteckt, um einen ganz besonderen Wein zu kreieren. Uns war dabei von Anfang an wichtig den Escherndorfer Lump in unserer ganz eigenen Stilistik zu interpretieren. Mit dem Resultat sind wir sehr zufrieden. Der Wein zeigt sich lagentypisch und hat einen unendlichen Nachhall, ohne dabei fett zu wirken.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,1% Vol.

Restsüße: 0,7g/l

Säure: 5,7g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 10 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

10.09.2021

VINIFIKATION

Die Trauben wurden schon früh gelesen um den entstehenden Wein nicht zu reif und fett erscheinen zu lassen. Die Trauben wurden über Nacht mazeriert um eine gewisse Struktur aus den Schalen zu extrahieren. Nach dem Pressen wurde der Most spontan im Edelstahl vergoren. Die malolaktische Gärung lief parallel ab. Der Wein reifte ein ganzes Jahr auf der Vollhefe, was unserem 2021er Escherndorfer Lump eine innere Ruhe verleiht.

SENSORIK

Mandarine, getrocknete Aprikose, Williams Christ Birne, Feuerstein

