

GUT WILHELMS BERG

ORTSWEIN 2019

KITZINGER SILVANER

Anders als unser 2019er Gutswein Silvaner, ist unser Kitzinger Silvaner nur in den Weinbergen am Kitzinger Wilhelmsberg gewachsen. Die Muschelkalkböden die hier zu finden sind, lassen Silvaner oft runder, gelbfruchtiger und cremiger erscheinen. Bereits während des Jahres wurde darauf hin gearbeitet, dass der Ertrag gering und die Qualität hoch ausfallen würde. Wir achteten darauf Trauben zu ernten, die Reife und Fülle mit sich bringen würden, ohne zu hohe Alkoholwerte zu erzeugen. Der Kitzinger Silvaner ist ein weicher, geschmeidiger Wein der sich vor allem gut als Speisebegleiter eignet.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,62% Vol.

Restsüße: 1,8 g/l

Säure: 5,1 g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 6 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

19.09.2019

VINIFIKATION

Nach der Lese wurde der Traubenmaische eine Standzeit von 48 Stunden gewährt und so wertvolle Inhaltsstoffe aus den Traubenschalen gelöst, die dem Wein mehr Struktur geben. Nach dem Pressen und Klären des Mostes vergoren wir den Most spontan bei einer Temperatur von 18°C. Ein Teil des Mostes wurde im 500 Liter Fass (Tonneau), aus französischer Eiche ausgebaut und nach zwölf monatiger Lagerung in die Hauptpartie zurückgeschnitten. So kann dieser Wein neben den typischen Silvaner Aromen ebenfalls mit leichten Röstaromen überzeugen.

SENSORIK

Blüten, Heu, Grapefruit, Brioche, Schwarzbrotkruste

BEWERTUNGEN

Wein Plus: 87/100

Vinum: 86/100

Eichelmann: 87/100

