

GUT WILHELMS BERG

Jahrgangssekt 2019

Silvaner

Als wir 2018 Gut Wilhelmsberg übernahmen, fanden wir perfekte Voraussetzungen um große Schaumweine zu kreieren. Die Muschelkalkböden um Kitzingen liefern perfektes Traubenmaterial. Unsere 13m tiefen Keller haben das ganze Jahr über konstante Temperaturen, optimal für lange Flaschenreife und Silvaner ist eine bislang wenig versektete Rebsorte, die aufgrund ihres zurückhaltenden Charakters, viel Raum für ein langes Hefelager mitbringt. Selbstverständlich wollten wir daher die fränkische Leitrebsorte und nicht die traditionellen Champagner Rebsorten für unseren ersten Jahrgangssekt verwenden. Mit feinem Schmelz, jedoch straff und zupackend zugleich präsentiert sich dieser Silvaner brut natur animierend, eignet sich aber vor allem auch als Speisebegleiter.

GESCHMACKSRICHTUNG

brut nature

ANALYSE

Alkohol: 11,7% Vol.

Restsüße: 1,9g/l

Säure: 7,1g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

10.09.2018

VINIFIKATION

Unser Silvanersekt stammt aus einer 40 Jahre alten Parzelle und wird selbstverständlich von Hand gelesen. Nur die ersten 50 % des gewonnenen Saftes, welche ohne starkes Pressen gewonnen wurden, fanden den Weg in diesen Sektgrundwein. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Bei unserem Silvaner Sekt war uns der biologischen Säureabbau wichtig, um einer zu fruchtigen Stilistik entgegenzuwirken und um eine angenehme Cremigkeit zu erzeugen. Der Sektgrundwein lag ungeschwefelt bis April 2020 auf der Vollhefe und wurde dann zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt, wo er mindestens 36 Monate auf der Hefe reifen darf.

SENSORIK

Heu, braune Butter, Roter Apfel, Williams Christ Birne, Kreide

