



Silvaner orange

Art.-Nr.: 4001

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Kategorie | NATURAL LOVE |
| Rebsorten | Silvaner |
| Herkunft | Deutschland |
| Anbauregion | Rheinhessen |
| Jahrgang | 2018 |
| Geschmacksrichtung | trocken |
| Qualitätsstufe | Lagenwein |
| Vegan | Ja |
| Flaschengröße | 0,75 l |
| Alkoholgehalt | 13,0 % Vol. |
| Säuregehalt | 5,0 g/l |
| Lage | Dittelsheimer Mönchhube |
| Trinktemperatur | 10-16 °C |

Beschreibung

Dieser Silvaner ist weich und ausgewogen. Dennoch beschert er uns in der Nase ein Potpourri an fruchtigen aber auch hefigen Noten. Hier dominieren Kaktusfeige, Eistee und Orangenzeste. Am Gaumen haben wir grüne und grasige Noten, die dem Silvaner eine enorme Frische verleihen. Er ist sehr vielschichtig und bekommt mit der Luft einen richtigen Schub, bleibt aber präzise. Mit breiten Schultern ist er am Gaumen kantig, herb und tannin-betont. Einfach eine Wucht, die zugegeben- polarisiert! Cheers!





Boden

Die Mönchhube in Dittelsheim-Heßloch wurde bereits im 13. Jh. urkundlich erwähnt und lässt auf das Besitztum eines Mönchsklosters schließen. Mit einem Anteil von nur 9% an der Gesamtfläche Rheinhessens ist der tiefgründige, kalkreiche Tonboden etwas ganz besonderes. Aus dem Zeitalter Tertiär bringt dieser schwere, nährstoffreiche Pelosol-Boden körperreiche, cremig-schmelzige und ausdrucksvolle Weine hervor.

Ausbau

Mit 104° Oe im Super-Sommer 2018 an 26 Jahre alten Rebstöcken gereift, ist der Silvaner ein echter Kracher. Die spontane Vergärung erfolgte auf der Maische in einer kleinen Bütte. Anschließend schonend gepresst und ist 2 Jahre auf der Hefe gereift.

Speiseempfehlung:

Rind, Nüsse, Schokolade

Passt gut zu:

Geschenk, Besondere Anlässe

