

## Am Stein Stettener Silvaner GG

Hvitvin / Tyskland / Franken

**Produsent:** Weingut Am Stein

**Årgang:** 2019

**Land:** Tyskland

**Distrikt:** Franken

**Drue:** 100% Silvaner

**Pris Vinmonopolet:** 348.70,-

**SAP nr. :** 9066011

**Vinmonopol nr. :** 12072401



BIO

### Om produsenten

Familien Knoll, som står bak Weingut Am Stein, har drevet med vinproduksjon siden 1890-årene. Det var i sin tid den nåværende eierens besteforeldre, som startet med produksjon av eikefat for lagring av vin. På 1980-tallet tok familien et skritt videre og kjøpte Würzburger Stein og plantet vinstokker i området. Siden da har de videre kjøpt Würzburger Innere Leiste, Stettener Stein og Randersacker Sonnenstuhl, hvor de har plantet Riesling, Silvaner og Spätburgunder. Ludvig Knoll, den nåværende eieren, og hans kone Sandra administrerer i dag produksjonen, og deres barn, Vincent og Antonia, forventes å overta virksomheten og videreføre arven.

Familien driver produksjon med filosofien om ansvarlig landbruk, og de forsøker alltid å handle fornuftig i forhold til jorden og mannen. De har fått stor erfaring med biodynamisk vinproduksjon i løpet av det siste tiåret, og er i dag anerkjent som en av de beste økologiske vinprodusentene i Tyskland.

Den berømte tyske vinreisoren Gerhard Eichelmann i 2016 utnevnte Weingut Am Stein for årets vingård - den beste hvite vinsamlingen, og huset har også vunnet mange priser for sine hvite viner.

### Mer om vinen

Stettener Stein vinmarken ligger helt øverst alle blant vinmarkene hos Am Stein. Dette halvsirkulære fjellpartiet er en unik plassering for denne GG vinmarken som vokser 80 meter over elven Main, på toppen av utsatte kalkstensklipper. De bratte, beskyttede parsellene har en helning på 50 til 80% og drar stor nytte av oppvarmende luftmasser som stiger opp fjellveggen. Jordsmonnet inneholder mye kalk som gir stor lagringskapasitet og er vanskelig å slå gjennom; Dette tvinger vinstokkene til å danne dype røtter over mange år, som gir vinene deres fantastiske mineralitet og eleganse. Vinmarkene er økologisk sertifiserte.

### Vinifikasjon

Minimalt inngrep under vinifikasjon: ingen tilsetninger og vinen er ufiltrert. Skallkontakt i noen dager, spontangjæring med villgjær. 85% betongegg, 5% amforaer og 10% andre franske barriques fra Burgund.

### Smaksbeskrivelse

Nydelig duft av stikkelsbær og grapefrukt. Rik og kremte i munn, samtidig som den er saftig og frisk. Fantastisk mineralitet og konsentrasjon.

### Passer til

Asiatisk mat, Fisk, Ost, Skalldyr, Svin