

# Stetten Riesling Trocken



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 8.00 st.C

**KRAJ** Niemcy

**REGION** Frankonia

**APELACJA** Franken Qualitätswein

**SZCZEP** Riesling

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Białe

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

## Aromat:

Klasyczne odmianowe aromaty, czyli cytrusy, brzoskwinia i lekki niuans owoców tropikalnych wzbogacone są wspaniałą, chłodną mineralnością oraz cichym tonem drożdży i świeżej melisy. Zapach zapowiada wielką świeżość w ustach.

## Smak:

W ustach wino prezentuje się niezwykle rześko i zdecydowanie pomimo stosunkowo lekkiej budowy. Żywa, wręcz chrupka kwasowość przywodzi skojarzenia z limonką lub grejpfrutem i jabłkiem Papierówką. Wyraźnie zaznaczona kredowa mineralność i bardzo długa, lekko korzenna końcówka.

## Potrawy:

Sałatka z zielonymi szparagami

Weingut am  
Stein

Frankońska winnica Weingut Am Stein to projekt pod wieloma względami wyjątkowy. Świadczą o tym między innymi unikalnie położone winnice, wśród których znajdują się i te najbardziej uznane, posiadające status Erste, a nawet Grosse Lage VDP oraz wybiegające w przyszłość podejście do uprawy winorośli i produkcji wina, a także najważniejsze – jakość samych win.

Posiadłość kierowana jest przez Ludwiga Knoll, któremu w codziennej pracy pomaga żona Sandra oraz ich dzieci. W Weingut Am Stein produkuje się wina zwłaszcza ze szczepów historycznie związanych z Frankonią – Silvaner i Riesling choć w portfolio producenta można też znaleźć odmiany burgundzkie czy Scheurebe lub Sauvignon Blanc. Ich wina są purystyczne i czyste, mocno oddające lokalne *terroir*. Rodzina Knoll wierzy, że udaje im się to dzięki biodynamice, którą stosują w winnicach od 2008 roku oraz pracy ze starymi krzakami winorośli, które rodzą owoce ponadprzeciętnej jakości.