

## Würzburg Silvaner Trocken



**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 8.00 st.C

**KRAJ** Niemcy

**REGION** Frankonia

**APELACJA** Franken Qualitätswein

**SZCZEP** Silvaner

**RODZAJ** Wytrawne

**KOLOR** Białe

**POJEMNOŚĆ** 750 ml

### Aromat:

Zachęcający aromat, na który składają się nuty gruszek, moreli, mirabelek, a także polnych kwiatów i zielnej łąki. Całości towarzyszy orzeźwiająca mineralność kojarząca się z krzemieniami lub kredą.

### Smak:

W ustach wino jest przede wszystkim bardzo soczyste, oferujące dobrą koncentrację i wyważoną kwasowość. Pomimo niezbyt mocnej budowy cechuje się zaskakująco dużą mocą smaku, który wyraźnie nawiązuje do zapachu wina. Pojawiają się nuty gruszek, jabłek, żółtych owoców, dzikich ziół oraz niepowtarzalny niuans mokrego kamienia.

### Potrawy:

Wiener schnitzel, homar

## Więcej informacji:

Ludwik Knoll, czyli winemaker twierdzi, że jego wytrawny Würzburg Silvaner to wino podręcznikowe, doskonale prezentujące charakterystykę szczepu. Jednocześnie traktuje tę etykietę jako wizytówkę Weingut Am Stein.

Owoce do produkcji tego wina zostały zebrane z trzech winnic - Würzburger Stein, Kirchberg oraz Innere Leiste, wszystkie leżące w obrębie miasta Würzburg.

## 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.