



WEINGUT AM STEIN

Weingut Am Stein Ludwig Knoll



Deutschland

Franken



Vinz Silvaner Alte Rebe 2016

Weingut

Vor Jahren von uns noch als Trendsetter, Newcomer und Innovativ-Winzer entdeckt, sind Ludwig Knoll, seine Frau Sandra und das ganze Team des Weingutes am Stein, benannt nach und eingebettet in die fränkische Topp-Lage Würzburger Stein, mittlerweile am Zenit des fränkischen Weinbaus angekommen. Sie gehören unzweifellos zur Handvoll Winzer aus Franken, die weltweit für Furore sorgen und zeigen, das auch aus dem Bierland Bayern absolute Spitzenweine kommen. Das, auch architektonisch, spektakuläre Weingut mit angeschlossenem Sterne-Restaurant, liegt malerisch mit Blick auf Würzburg. Ludwig Knoll produziert hier überwiegend feingliedrigste, ausbalancierte Rieslinge und Silvaner von betörender Frucht und Klarheit. Aus solch berühmten Lagen wie dem Stettener Stein mit seinen bis zu 80% Hangneigung und seinen spektakulären Schaumkalkbänken, dem muschelförmig nach Süden ausgerichteten, oberhalb Würzburgs gelegenen Hang des Würzburger Steins oder der Spitzenlage Würzburger Innere Leiste in einem kleinen Taleinschnitt auf der Südseite der früheren Bischofresidenz "Marienberg" kommen die Trauben für die wunderbaren Weine Ludwig Knolls.

Expertise

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	6.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorten:	Silvaner

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Goldgelb, Lindenblüten, zarte Zitrusnoten, recht kräftig am Gaumen, weiche Säure, viel Power und Tiefe

Passt gut zu

Kalbsfilet mit Morcheln

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Einer der bekanntesten Weinberge Deutschlands ist der Würzburger Stein. Steinwein war bereits vor mehr als 100 Jahren auf den Karten der besten Hotels der Welt eines der Aushängeschilder für deutschen Wein. Ludwig Knoll ist glücklicher Besitzer einer kleinen Parzelle, die mit sehr alten Stöcken Silvaner bestockt ist. Anklänge an Blütenaromen, kräftige Substanz, recht trocken, charaktvoller Wein für die große Tafel.