



WEINGUT AM STEIN

Weingut Am Stein Ludwig Knoll



Deutschland

Franken



Riesling Stett. Stein Franken VDP.Grosse Lage 2015

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:	2015
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	4.30 g/l
Säure:	7.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorten:	Riesling

Ausbau

großes Holzfass

Sensorik

Goldgelb, Zitrus, Mirabelle und etwas Mandarine, Wiesenkräuter und etwas Feuerstein, herrlich klar und mineralisch

Passt gut zu

Zander mit Ingwergemüse, reifem Ziegenkäse

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Die Aromen des Rieslings sind unglaublich vielfältig. Bei einfachen Gutsweinen überwiegen meist sehr fruchtige Noten, etwa von Pfirsich oder Maracuja. Je höher die Prädikatsstufe, desto komplexer wird das Aroma. Die Große Lage von Ludwig Knoll aus der Einzellage Stettener Stein überrascht mit Noten von Apfelblüten, die Säure ist wunderschön reif, der Wein geschmeidig und trotzdem kraftvoll. Franken at it's best.