



**Silvaner vom Muschelkalk VDP
Gutswein Franken 2024 Weingut
Störrlein & Krenig**

Weingut

Tief verwurzelt ist der Weinbau schon seit Generationen in der Familie. Das Weingut haben Armin und Ruth Störrlein allerdings erst aufgebaut. Zur heutigen Form komplettiert wurde das Ganze durch den Zusammenschluss mit dem Weingut Krenig. Martin Krenig ist heute der Chef in Sachen Weinbau, im Keller ergänzt er sich perfekt mit Armin Störrlein. Um den Verkauf und das Organisatorische kümmern sich Ruth Störrlein und Christiane Störrlein-Krenig. »Bei uns wird Familienbetrieb gelebt«, wie Armin so schön sagt.

»Unsere Weinberge sind keine Hochleistungsplantagen«

Die Qualität eines Weines ist nichts, was technisch realisiert werden kann – Weinqualität entsteht im Weinberg. Tiefes Verständnis für Klima und Boden ist Grundvoraussetzung, die ganzjährige Pflege der Reben im Einklang mit der Natur oberste Pflicht. Dazu reduzierte Ertragsmengen und eine selektive Lese der Trauben von Hand. So entsteht die Schönheit eines Weines.

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.00 % Vol.
Restzucker:	
Säure:	5.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorten:	Silvaner

Vinifizierung

Die Trauben werden von Hand gelesen, kurz gepresst und dann kühl vergoren. Der Ausbau erfolgt im Edelstahltank.

Sensorik

frische Apfelaromen, zart duftige Nase nach Lindenblüten, saftiger und mineralischer Schmelz, rundum ausgewogen und harmonisch

Passt gut zu

Bachforelle mit Spargel

Lagerfähig

3 Jahre

Tipp

Der Silvaner ist einer der ältesten weißen Rebsorten. Er war die Grundlage von zahlreichen Neuzüchtungen, wie zum Beispiel Bacchus, Müller-Thurgau oder Scheurebe. Bis in die 70er Jahre war der Silvaner noch die meist angebaute Rebsorte, bis sie schließlich vom Müller-Thurgau abgelöst wurde. Der Silvaner gilt als Allrounder für fast jeden Anlass. Der Grüne Silvaner, wie er offiziell heißt, gehört zu den bedeutendsten weißen Rebsorten in Deutschland.