Schätzel

Steiner Silvaner 20-23

750 ml

Deutschland, Rheinhessen

9912023070

Silvaner

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Schweinemedaillons in Champignon-Rahm und fränkischen Hochzeitsnudeln

Tagliata vom Rind mit Salbei-Jus und gerösteten Kartoffeln

Gegrillte Pastinake mit Haselnüssen und Chicorée

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.01.2025

Info:

Diese Silvaner-Solera besteht aus je 25% 2020 und 2021, 15% 2022 sowie 35% 2023.

Dies ist die erste Abfüllung aus der Silvaner-Solera, sozusagen der Jungfernwein. Die Stöcke stehen in Nackenheim am Rothenberg mit wurzelechten Reben und in der großen Lage Hipping. Die Hanglage ist zwischen steil und sehr steil einzustufen. Das Rotliegende ist bekannt in diesem Teil des Rheins. Die Trauben hängen vor allem und am liebsten im Schatten.

Selbstredend erfolgen alle Arbeiten manuell. Die Trauben werde nach der Ernte mit Füßen angequetscht und für 36 Stunden kalt mazeriert. Im 1200l Eichenfass erfolgt die natürliche alkoholische und malolaktische Gärung. Es folgt eine Reife unter der Florhefe. In den Fässern reift der Wein in dem Solera-System. Im Durchschnitt dieser Abfüllung dauert die Reife mindestens dreißig Monate an.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb bei leichter Trübung und hellen Reflexen

Nase:

Die Silvaner-Solera besticht durch eine klare Aromatik nach Blüten und Kamille. Die Kamille zeigt sich intensiv und erinnert an einen frischen Aufguss. Muss man mögen. Anis, Fenchelgrün sowie die Fenchelsaat bringen eine Mixtur aus vegetabilen und etherische Aromen ins Spiel. Auch Artischocke passt wunderbar in diesen Gedanken. Die Frucht weist zarte Anklänge von reifem Steinobst, wie Mirabelle und Aprikose auf. Dahinter liegen - viel spannender – Piment, Zimt, Nelke und weißer Pfeffer. Salbei, Thymian und Salbei stechen neben frischer Minze hervor. Die Erinnerungen an Tee aus dem Anfang stechen dabei immer wieder hervor. Gepaart mit einer leicht brotigen Komponente, wie Sauerteigbrot-Crumble, ist das schon sehr, sehr ansprechend.

Gaumen:

Mit viel Dampf stellt sich der Steiner Silvaner auf. Keineswegs schwer, aber eben voller Zug und Säuredruck, mit reichlich Grip und Struktur. Ein satter, dichter Schluck Wein. Puristisch und karg. Voller Trinkfluss und viel Zug am Gaumen. Er entwickelt dabei eine feine florale Aromatik von Orangenblüte sowie Mandarinenschale. Das wirkt belebend und betörend. Er setzt sich am Gaumen und in den Backentaschen minutenlang fest und bereitet große Freude.