

 **Wilhelmsberg**

Escherndorfer Lump Silvaner

 2021, 750 ml

 Deutschland, Franken

 9912010113

 Silvaner

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.7 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Gurkenkaltschale mit Kräutern, Ziegenfrischkäse
und Dinkelknusper**

(Gemüse & Vegetarisch)

Kabeljau gedünstet mit Mango und Wildkräutersalat
(Fisch)

**Flusskrebse auf der Spinatmatte mit gerösteten
Nüssen und Aprikosen**
(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 03.05.2023

Info zum Wein:

Der Escherndorfer Lump Silvaner stammt aus der ältesten Silvaner-Anlage des Weingutes, die oberhalb des gelben Weinbergshäuschens liegt. Die Reben stehen hier auf weit kargeren Böden als am Fuß des Hanges, was die Pflanzen dazu zwingt, tief in den Muschelkalk zu wurzeln.

Info zum Ausbau:

Die Trauben wurden schon früh gelesen, um den entstehenden Wein nicht zu reif und fett erscheinen zu lassen. Die Trauben wurden über Nacht mazeriert, um eine gewisse Struktur aus den Schalen zu extrahieren. Nach dem Pressen wurde der Most spontan im Edelstahl vergoren. Die malolaktische Gärung lief parallel ab. Der Wein reifte ein ganzes Jahr auf der Vollhefe, was dem 2021er Escherndorfer Lump eine innere Ruhe verleiht.

Farbe:

Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:

Der 2021er Escherndorfer Lump Silvaner duftet nach hellen Früchten, wie Birne, gelber Apfel und Quitte, untermalt von einer feinen zitrischen Note und einem Hauch Vanille. Das glockenklare und präzise Aroma animiert ungemein und verführt zum ersten Schluck.

Gaumen:

Faszinierend ist diese Frische und die wahrlich minimalistische und puristische Struktur, die den Trinkfluss sehr schön beflügelt. Da leert sich die Flasche schneller als man schauen mag. Ein Wein, der eine feine und aromatischen Küche sucht, um diese erfrischend und belebend zu untermalen.