



Barnert & Drewitz

Silvaner Alte Reben Trocken



2023, 750 ml



Deutschland, Hessische Bergstraße



9912013106



Silvaner

Alkoholgehalt: 12,0 %

Gesamtsäure: 6.5 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Salat von Kichererbsen und Roter Bete (vegan)

Gekochte Eier mit Pellkartoffeln und grüner Sauce (vegetarisch)

Schweinelenochen mit Mangold und Senfsauce



Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.11.2024

Info zum Wein:

Die Trauben stammen aus einem kleinen Weinberg aus dem Jahr 1971, der aufwendig mit viel Handarbeit nachhaltig kultiviert wurde. Der Boden besteht aus tiefgründigem Lösslehm über Granodiorit.

Die Vergärung erfolgte spontan in einem zum zweiten Mal belegten 300l Tonneau -Holzfass. Der Wein reifte bis Ende Mai auf der Vollhefe und wurde unfiltriert mit minimaler Schwefelgabe Ende Juni 2024 gefüllt.

Farbe:

Helles Goldgelb, leicht getrübt mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023er Silvaner Alte Reben von Barnert & Drewitz zeigt sich mit vielen Kräutern, wie Brennnessel, Estragon und Kerbel, es treten Lindenblüte und getrockneter Ingwer hinzu. Mit Sauerstoffkontakt gesellen sich grüner Apfel, grüne Birne, Quitte und frische Feige hinzu, das Ganze untermalt von hefigen und feinen nussigen Noten.

Gaumen:

Auf der Zunge zeigt er Gripp, Frische und Präzision, er belebt den Gaumen mit viel Frische ohne Säurebetont zu sein. Der perfekte Begleiter zu einer Küche, die von vielen Kräutern und Gemüse geprägt ist, sein animierender Trinkfluss ist spektakulär. Bravo Erik Barnert und Götz Drewitz.