Carl-Friedrich L. Walther

Silvaner

2023, 750 ml

Deutschland, Saale-Unstrut

9912026001

Silvaner

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Flammkuchen mit Pfifferlingen und Birnen (vegetarisch)

Im Bierteig gebackener Karpfen (Fisch)

Weimarer Zwiebelmarktbrot (Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

Informationen zum Wein

Silvaner aus dem Kaatschener Dachsberg. Selektive Handlese, 20 Stunden Maischestandzeit mit Rappen, 24 Stunden mit der Korbkelter gepresst, 20 Monate Vollhefelager im Edelstahltank, dann vor der Füllung einmal abgezogen und minimal mit 15 mg/l geschwefelt, nicht filtriert, nicht geschönt.

Farbe
mittleres, klares Strohgelb

Nase
Der *2023er Silvaner* duftet wie ein bildschöner Vertreter diese an Saale und Unstrut schon so lange beheimateten Rebsorte. Man findet Noten von gelbem und rotem Apfel, Birne und Birnenquitte, weißen Blüten sowie einer Kräutertinktur, die entfernt an Chartreuse erinnert, ohne jedoch das Üppige oder die Schwere zu besitzen. Der Silvaner wirkt vielmehr frisch und lebendig, eher fein als voluminös.

Gaumen
Dieser Eindruck setzt sich am Gaumen fort, wo der Mitteldeutsche Landwein mit feiner Phenolik und einer runden Säure über die Zunge gleitet. Auch hier hat man die weißfleischige Frucht, Kräuter und zudem die für die Rebsorte so typische leichte Gelbwürzigkeit. Die reife Säure bleibt lebendig, die leichte Phenolik sorgt für Struktur, das Finale ist lang und saftig.