Carl-Friedrich L. Walther

Silvaner flor kleines Holz

2023, 750 ml

Deutschland, Saale-Unstrut

9912026005

Silvaner

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Tafelspitz mit Meerrettich und Wurzelgemüse (Rind)

Perlhuhn mit Morcheln und einer leichten Sherry-Rahmsauce (Geflügel)

Wirsingroulade mit Pilzfüllung (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.07.2026

Informationen zum Wein

Silvaner aus dem Kaatschener Dachsberg. Selektive Handlese, 48 Stunden Maischestandzeit mit Rappen, 21,5 Stunden mit der Korbkelter gepresst, 20 Monate Vollhefelager, davon 12 im gebrauchten Barrique mit Florhefe, vor der Füllung einmal abgezogen und minimal geschwefelt, nicht filtriert, nicht geschönt.

Farbe
mittleres klares Goldgelb

Nase
Der *2023er Silvaner Flor Kleines Holz* ist eine weitere Variante von Carls Silvaner aus dem Dachsberg. Die leichte Florschicht hat für Noten von Selleriesaat, etwas Fenchel, getrocknete Wiesenkräuter und Heu, Noten von Nüssen, Sauerteig, Brioche, etwas Marzipan und Quitte gesorgt.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Silvaner Flor Kleines Holz* ungemein rund und seidig, saftig und sinnlich. Gleichzeitig zeigt sich hier eine feine Phenolik und ein ebenso feiner Gripp. Ein Silvaner mit Textur und aromatischer Tiefe, Noten von reifem Apfel, Kellerapfel, etwas blondem Tabak, Quitte, Lorbeer, Kamille und Kräutern, wunderbarer Länge und feiner Salzigkeit im Finale.