



2020er SILVANER "SchieferStrand"

Art.-Nr.: 62

Kategorie	neu! VinVenture-Weine
Rebsorten	Silvaner
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Nahe
Jahrgang	2020
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein (QW)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Restsüße	2,0 g/l
Säuregehalt	7,1 g/l
Trinktemperatur	8 °C

Beschreibung

Das Weingut "Bicking&Bicking" wurde 2021 von dem Weinmagazin "VINUM" als "DEUTSCHLANDS ENTDECKUNG DES JAHRES" ausgezeichnet. Der Jungwinzer Lukas ist bereits seit 2020 im Förderprogramm VinVenture.

Über 70 Jahre haben sie schon auf dem Buckel. Gemeint sind nicht Lukas und seine Winzertätigkeit, sondern die knorzigen Rebstöcke, aus denen dieser Silvaner gewonnen wurde. Auf grauem, schiefrigem Boden aus Seetone stehen sie seit Jahr und Tag. Das heißt auf verwitterten Ablagerungen aus Meerestieren, die früher am Strand des Nahe-Urmeeres zu finden waren. Und da wird aus dem Namen SchieferStrand auch schon ein Schuh. So besonders wie die Lage ist, so wurde der Silvaner auch vinifiziert. Handlese, 50% Ganztraubenpressung & 50% Trauben mit zehnstündiger Maischestandzeit und eine spontane Vergärung sind hierbei die Grundlage. Ausgebaut wurde er dann je zur Hälfte im Barrique und Edelstahltank; auf dem Hefelager lag er bis Mitte März. Und um diesem ersten Silvaner, den Lukas aus seinen Weinbergen auf die Flasche





bringt, noch mehr Gripp und Substanz zu verleihen, hat der 10% ganze Trauben mitvergoren.

Wie schmeckt nun so viel Geschichte im Glas? Nach Abenteuer! Als erstes springen einem bei diesem Silvaner die grasig grünen Noten förmlich in die Nase, bevor sie sich schnell mit Pfirsichnoten verbinden. Gönnst man dem Wein etwas mehr Luft kommen kernig-erdige Nuancen zum Vorschein. Sie harmonieren herrlich mit den hefigen Noten, der feinen Säure und den eleganten Gerbstoffen am Gaumen und bringen die Zunge zum Schnalzen. Ein wunderbar schmelziger Eindruck entsteht, der direkt Lust auf den nächsten Silvaner-Schluck macht.

