

WEIN WEINGUT

Sylvaner Himmelslücke 2020 Stefan Vetter

Jahrgang	2020
Trauben	Sylvaner
Herkunft	Franken, Deutschland
Bewirtschaftung	biologisch
Mazeration	nein, Direktpress mit alter Korb presse
Gärung	spontan
Filtration	nein
Ausbau	gebrauchtes Holz 110l - 1200l
Weinstil	Weisswein



WEIN

Dieser Wein tanzt elegant wie eine Ballerina auf dem Drahtseil zwischen zarter Subtilität und komplexer Tiefe. Feines Heu, etwas Pfirsichblüte, sonnenbeschiene Trockenmauer und die daran wachsenden Blümchen und Kräuter lassen sich erahnen. Am Gaumen steht die Mineralik klar im Vordergrund, feingliedrig und elegant, mit atemberaubender Länge.

WEINGUT

Stefan kam durch eine glückliche Fügung zu seinen 4 Hektar Steillagen am Gambacher Kalbenstein direkt am Main, etwa 30 Minuten nördlich von Würzburg. Die Bearbeitung erfolgt hier in den kleinparzelligen und steilen Lagen ausschließlich von Hand. Die Reben wachsen in einem Naturschutzgebiet zwischen uralten Trockenmauern, wo über 20 verschiedene Orchideenarten blühen und sich Millionen von Eidechsen tagsüber sonnen. Das Klima ist warm und trocken, man könnte es schon fast als mediterran bezeichnen. Bereits vor über 700 Jahren wurde Wein an dem Hügelzug angebaut. Er ist geprägt von rotem Buntsandstein im unteren Teil, während der Muschelkalk ab der Mitte zum Vorschein kommt, bereits nach einer Zentimeter dünnen Humusschicht. Angebaut werden hauptsächlich Silvaner, aber auch etwas Riesling, Müller-Thurgau und Spätburgunder. Einige Rebstöcke sind über 90 Jahre alt und wachsen in hochgelegenen Lagen mit Wurzeln, die bis zu 15 Meter zwischen den Felsplatten in die Tiefe wachsen. Im Keller ist Zeit der bestimmende Faktor - die Gärungen dauern oft länger als ein Jahr. Fast alle Weine reifen in gebrauchten Fässern, je nach Lage bis zu drei Jahre. Abgefüllt wird mit minimaler Schwefelzugabe und ohne jegliche Intervention. Seine Weine haben für uns eine ganz besondere Magie. Obwohl der Alkoholgehalt in der Regel zwischen 9 und 10 % liegt, besitzen sie eine Tiefe und Länge, die einzigartig ist und immer von purer Mineralität geprägt ist.

Bewirtschaftung: biologisch	Fläche: 4 ha	Ø Regen: 840ml	Ø Temperatur: 9,8°
Böden: Muschelkalk, Sandstein	Topographie: 150 - 330mÜM steil	Klima: mediterranes Mikroklima	Weinstil: klassisch

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN