

## **WEIN WEINGUT**

### **Sylvaner Himmelslücke 2021 Stefan Vetter**

|                 |   |
|-----------------|---|
| Jahrgang        | 2021                                    |
| 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**

Ein kleines Orchester im Glas – komplex, aber absolut harmonisch! Saftiger Apfel, Birne und weisses Steinobst spielen die fruchtigen Töne, während getrocknete Zeder und warmer Stein die würzige und mineralische Basis liefern. Die Säure ist der Dirigent, der das Ganze zusammenhält. Von Frucht bis Würze werden alle Oktaven der Geschmacksklaviatur perfekt getroffen.

## **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

Klima: mediterranes Mikroklima

Weinstil: klassisch

steil

**BLUME WEIN**  
[www.blume-wein.ch](http://www.blume-wein.ch)

**BLUME WEIN**