2021 SILVANER NATURAL

NATURAL – 21128

NATURWEIN /NATURAL

Die biodynamische Wirtschaftsweise mit dem Verzicht auf chemisch synthetische Pflanzenschutzmittel, dem Verzicht auf Mineraldünger und Herbizide und dem Einsatz der natürlichen biodynamischen Präparate ist der Standard im Weingut. Der gesamte Weinbau und die Kellerwirtschaft folgen diesem Ideal. Für alle anderen Weine folgt auf die Handlese im Weinberg eine traditionelle Verarbeitung und Weinausbau in den alten Wittmanschen Kellergewölben. Wir glauben an diesen Stil, der den Rheinwein schon vor über 100 Jahren weltweit bekannt machte. Mit diesem Wein gehen wir bewusst in eine andere Richtung: ein Wein der dem Ideal des Orange oder Natural Weines folgt.

WEINBEREITUNG

Intensive Weinbergspflege das ganze Jahr über, niedrige Erträge und eine konsequente Selektion der Trauben von Hand schaffen die Grundlage für eine hohe Weinqualität. Die Trauben wurden von Hand einzeln abgebeert und dann 10 Tage auf der Maische vergoren. Der freie Saft wurde nach der Gärung abgezogen und weiter in einem Halbstückfass 8 Monate gelagert. Die Abfüllung erfolgte unfiltriert, ohne weitere Eingriffe oder Zusätze. Während der gesamten Ausbauzeit wurde auf die Zugabe von Sulphiten verzichtet.

WEINBESCHREIBUNG

Wildkräuter – cremig – balanciert

ALKOHOL: 10,0% vol			**REBSORTE:** Silvaner