

2023 Silvaner Gutswein Weingut K.F. Groebe | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Silvaner
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	12.5%
Ausbau:	6 Monate Grosses Holzfass
Weinbau:	Lutte Raisonée
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Preis:	CHF 16.00 – 75cl

Die Weinregion Rheinhessen verfügt zwar über die grösste Silvaner Anbaufläche der Welt, dennoch hat es die Traditionssorte hier nicht gerade leicht. Mit der Erzeugung von Massenweinen wurde ihr Ruf in der Vergangenheit stark angeschlagen. Heutzutage erfordert es Idealismus und Entscheidungen gegen marktkonforme Trends, um das grosse Potenzial, welches im Silvaner schlummert, in hochwertige Weine umzusetzen.

Mit seinem Silvaner Gutswein zeigt Fritz Groebe eindrücklich, wozu die Sorte schon im Einstiegsbereich imstande ist, sofern sie mit der nötigen Sorgfalt gehandhabt wird. Die Trauben stammen je zur Hälfte aus den Toplagen Westhofener Morstein und Westhofener Aulerde, welche den Reben eine reiche Versorgung an Mineralien schenken und dem Wein feine Fruchtaromen verleihen. Der Silvaner Gutswein wird nach traditioneller Methode im grossen Holzfass vergoren und ausgebaut. Der Jungwein lagert dort bis zur Abfüllung auf der Feinhefe.

Das Ergebnis ist typisch Silvaner: Intensive Aromen von reifen, gelben Früchten wie Quitte und Birne, unterlegt von einer feinen Säure – weniger, runder Genuss, an dem man sich einfach nicht satt trinkt.

Ein toller Allrounder – ob als sommerlicher Apérowein auf der Terrasse oder als Speisenbegleiter zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten, dieser Silvaner passt immer.