

2024 Dorn Dürkheimer Silvaner Erstes Gewächs 'von 91 Jahre alten Reben' Weingut Gutzler | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Silvaner
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	12.5%
Ausbau:	6 Monate Holzfass, sur lie
Anbau:	biologisch
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Preis:	CHF 22.00 – 75cl

Die für Deutschland so traditionsreiche Silvanerrebe hat infolge schlechter Handhabe im späten 20. Jahrhundert vielerorts einen grossen Reputationsschaden erlitten. Gerade im (noch) grössten Silvaneranbaugebiet der Welt, Rheinhessen, wird dies anhand rückläufiger Flächen leider besonders deutlich. Dennoch gibt es Hoffnungsträger und so zeigen uns Winzer wie Michael Gutzler auch heute noch, welch grosses Potenzial in dieser vielseitigen Sorte steckt.

Von seinem kleinen, biologisch bewirtschafteten Silvaner Weinberg in Rheinhessen entnimmt Michael die hervorragenden Trauben für diesen Wein von 91-jährigen Rebstöcken. Selektive Handlese versteht sich dabei von selbst. Der Wein gärt in grossen Holzfässern, wo er anschliessend auch für 6 Monate auf seinem Hefebett ruhen darf. Der Gaumen ist silvanertypisch von gelbfruchtigen Aromen geprägt, die an reife Birnen und Steinobst erinnern, unterlegt von Zitrusnoten und feinen Nuancen von Wiesenkräutern, Brioche, Vanille und salziger Mineralität. Am Gaumen elegant und filigran, präsent und doch subtil, viel Struktur bei moderatem Gewicht.

Ein tiefgründiges Trinkvergnügen – dieser lagerfähige Wein versteht es, den Geniesser zu fesseln, ohne sich aufzudrängen. Zu ganz grosser Form läuft er als Speisenbegleiter auf und bietet sich hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten an.

Gäbe es mehr solch toller Beispiele, hätte der Silvaner in Rheinhessen schon längst seinen alten Stellenwert als Spitzensorte zurück.