



Art. Nr. 1.257



Sommelier  
Vividus  
empfiehlt:

Deutschland / Franken /  
Unterfranken  
„SILVANER 15“  
Stammheimer Eselsberg

„Tief und rein wie ein Glockenton“, so ordnete Kurt Tucholsky den Franken-Silvaner ein, und bedauernd fügte er hinzu: „Schade, dass man eine solche Köstlichkeit nicht streicheln kann.“

Weingut: Das Weingut Barockschloß wurde offiziell am 1. März 2012 gegründet und später in „Wein von 3“ umgetauft. Der erste Weinjahrgang 2012 wuchs heran. Wein von 3-Besitzer Alexander von Halem, Heiko Niedermeyer und Christian Werr haben diese Weine im Mai 2013 der Öffentlichkeit vorstellen und sofort Anerkennung erfahren.

Weinbeschreibung: Frankens Rebsorte schlechthin ist der Silvaner. Er wurde im Stückfass (1154,5 Liter) vergoren und spiegelt das Terroir auf besonders beeindruckende Weise wieder. Der Silvaner 15 ist trocken hat eine blass-weiße Farbe und entwickelt ein würdiges Bukett, in dem grüne Äpfel, reife rote Birnen, Holunderblüten, aber auch überreife Stachelbeeren und Wassermelonen zu entdecken sind. Geschmacklich kommen zu den dezenten Bukett-Aromen noch Farne, nasse Steine und einige Kokosraspeln hinzu. Vor allem imponieren seine tiefen würzig-mineralischen Noten, die von einer milden, eleganten Säure umspielt werden. Er ist animierend, geschmeidig und fränkisch robust im Abgang.

Name / Lage:	Stammheimer Eselsberg
Rebsorte:	SILVANER (Jahrgang 15)
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0,75Liter
Analysewerte:	Alkohol: 12,0%Vol. – Säure: 5,9 g/l – Restzucker: 0,3g/l (Zero)
Serviertemperatur:	13°-15°C
Weinreifung:	18 Monate im Barrique aus französischer Eiche
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Ja
Gourmetempfehlung:	Knallen Sie dem Wein entschlossen eine Kalbshaxe vor das Glas. Dieser „Silvaner 15“ wird es Ihnen danken.
Rezeptempfehlung:	Gebratene Kalbshaxe mit feiner Sauce
Bodenart:	Lehmiger Muschelkalk
Reisepontential:	2025
Bewertungen:	5,8/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut „Wein von 3“ – Barockschloß Zeilitzheim <a href="http://www.weinvon3.de">www.weinvon3.de</a>

©11/16 Klaus Löbbe Wir übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen



Weinbaugebiet  
DEUTSCHLAND  
Franken  
Unterfranken



„vividus-natürlich® \*