Andi Weigand

Landwein Main Silvaner | 2019

VIN0157-19



Scheda tecnica

PAESE	**Germania**
ELEMENTO PRIMO	**SILVANER**
COLORE	**Bianco**
PECULIARITÀ	**Certificazione Biologica, Certificazione Biodinamica**
ALCOL	**12.00**

Vinificazione e Affinamento

Viti di oltre 50 anni su terreno Keuper (marna e calcare), certificato biologico. Le uve vengono raccolte a mano, quindi pressate direttamente in botti di 10 anni con un torchio a cestello di 80 anni. Il succo fermenta spontaneamente e viene lasciato per 10 mesi sulle fecce piene in barrique. Il vino viene imbottigliato non affinato, non filtrato e senza aggiunta di solforosa.

Descrizione Vino

Ricco e suggestivo, le vecchie viti conferiscono una profondità inedita a questo Sylvaner che esprime note di frutta matura e spezie dolci, per regalare un sorso cremoso che avvolge il palato richiamando sensazioni minerali quasi terrose.