

KNEWITZ GRÜNER SILVANER

SKU: 12507



| | |
|------------------------------|--|
| Titel | Weingut Knewitz Appenheim Grüner Sivaner |
| Erzeuger | Knewitz |
| Region | RheinhessenJunge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals |
| Rebsorte | 100% Grüner Sivaner |
| Beschreibung | Helles Limonengelb zeigt sich im Glas. Der Duft ist dezent mit Aromen von Wiesenblumen, Quitten, Salbei, Limette und nussigen Anklängen. Am Gaumen wirkt der Silvaner sehr saftig, angenehm trocken und moderat in der Säure. Hinzu kommen ein sehr feines vegetables Aromenspiel und ein zart cremiges Finish |
| Säure | 7, 10 g/l |
| Gesamtalkohol | 12, 50 %Vol |
| Zucker | 7, 40 g/l |
| Hinweis auf Allergene | enthält Sulfite |
| Empfehlung | Zum Spargel. |
| Trinktemperatur | 8 °C bis 10 °C |



Langtext

Das Weingut Knewitz liegt mitten im rheinhessischen Rebhügelland in Appenheim. Mit viel Liebe wird dort seit Generationen Wein hergestellt. Und seitdem der junge Tobias Knewitz die Führung des Betriebs übernommen hat, erlebt das Rheinhessen-Weingut einen Aufschwung, wie aus dem Bilderbuch. Diese tolle Entwicklung begeistert auch die Kritiker des Weinführers Gault Millau, welcher den 1991 geborenen Tobias Knewitz als jüngsten deutschen Winzer mit der ersten Traube des Weinguts belohnt hat. Auch Stuart Pigott, der strenge Weinkritiker, ist beeindruckt, so dass er „bei einer Blindprobe geschworen hätte, der Verantwortliche müsste schon einige Jahre Erfahrung hinter sich haben!“ Besonders der Silvaner schnitt in seinem Urteil sehr gut ab. Ausgerechnet die fränkischste aller Rebsorten sollte im Riesling-Rheingau zu einem wunderbaren Genuss werden? Aber schon nach dem ersten Schluck verfliegt alle Skepsis; die Silvaner von Weingut Knewitz sind mineralisch, komplex und geschliffen. Außerdem schmeicheln sie den Gaumen bereits ab der Basis mit einer pikanten Würze.