



Rothe
NATUR AUF FEINSTE ART

Bioland

SILVANER INDIGENIUS 2011

- Der Weinberg:** Die Trauben für unseren INDIGENIUS stammen aus Parzellen der Lagen Nordheimer Vögelein und Sommeracher Katzenkopf. Hier hat unsere Familie seit Generationen ihre Silvaner stehen. Begründet in der südwestlichen Ausrichtung des Hanges und dem Muschelkalk und leichter Auflage mit sandigem Lehm. Die Reben dieser Anlagen sind zwischen 25 und 35 Jahre alt. Der 4. und 5. Mai 2011 werden viele Winzer nie vergessen. Maifröste um -6 ° C haben auch in unseren Reben mehr als die Hälfte unserer Ernte vernichtet.
- Im Keller:** Nach der Handlese am 4.10. 2011 und dem sortieren der Trauben erfolgte die vollständige Maischegärung in offener Bütte. Mit 3 Tagen Nachmazeration wurde mittels unserer historische Korbpresse leicht gepresst. Der weitere Ausbau und die malolaktische Gärung erfolgten in einem Tonnaux (500 -l Holzass) aus Spessarteiche. Nach knapp 12 Monat Fassreife auf der Vollhefe wurden ungeschönt, mit grober Filtration 520 Flaschen und 50 Magnums gefüllt.
- Fakten:** Franken
Qualitätswein trocken
Indigen (lt. Duden eingeboren, einheimisch)
100% Silvaner
Burgunderflasche 0,75 / 1,5 l
13,0 % Vol.
Säure 5,2 g/l
Restzucker 2,8 g/l (natürlich)