



WEINGUT AM STEIN

2023  
**WÜRZBURGER STEIN**  
**SILVANER trocken**  
VDP.ERSTE LAGE



**AROMATIK**

Kühle Anmutung. Gelbes Kernobst, Kräuterwürze und Feuerstein dominieren in der Nase; Am Gaumen abermals sehr würzig und straff, aber harmonisch mit feinkörnigem, sandig anmutendem Gerbstoffdruck und der typischen Muschelkalk-Mineralität.

**ANALYSE**

Alkohol: 12,5 %VOL  
Säure: 5,5 g/l  
Restzucker: 0,4 g/l

**AUSBAU**

Stückfass & Edelstahl

**MEHR ALS NUR WEIN.  
EIN ENERGIEPLATZ.  
FREI UND TIEF VERWURZELT.  
HIER BIN ICH GEBOREN.  
HIER BIN ICH ZUHAUSE.  
MENSCHEN. BEGEGNUNG.  
GENUSS. LEBEN.**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG  
T +49 (0) 931 - 2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE  
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

