



Weingut Stauffer Silvaner Lieblich

Rheinhessen, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Warme zomers, zachte winters met weinig neerslag. De druiven zijn afkomstig van verschillende wijngaarden in Flomborn Goldberg, een vrij warme plek met een rijke lössgrond.

VINIFICATIE: Na de handmatige voorselectie in de wijngaard worden de druiven direct geperst en overgebracht naar rvs-tanks voor vergisting.

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Fris aroma van buxus, kruisbes en een lichte kruidigheid. Lichtzoet van smaak met een minerale afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk als aperitief, het frisse zoet combineert uitstekend met vers fruit of vruchtengebak.

WEETJE: De silvaner druif komt oorspronkelijk uit Oostenrijk en de eerste naamsvermelding in 1665 is dan ook "Östareiche Rebe". De druif is een natuurlijke kruising tussen savagnin en österreichisch weiss.



STAUFFER



Wijnbouw speelt al enkele eeuwen een grote rol in de familie Stauffer. De van oorsprong Zwitserse familie emigreerde in de 16e eeuw naar de regio van het huidige Rheinhessen. Vanaf 1790 bewerken zij wijngaarden op de beste locaties in en rond Flomborn en sindsdien produceren zij wijnen van hoge kwaliteit. De wijngaarden rondom Flomborn zijn karaktervol en uniek. Hoog gelegen aan de zuidwestelijke rand van Rheinhessen komen hier verschillende bodems en microklimaten samen die zorgen voor geweldige wijnen. De in totaal achttien hectare aan koel gelegen en mineraalrijke wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en zorgen voor elegante en zuivere wijnen. Bij de productie van de wijnen werken zij volgens het low-interventieprincipe; veel biodiversiteit in de wijngaard en het respecteren van de natuurlijke processen in de wijnkelder. De familie bemoeit zich dus zo min mogelijk met de totstandkoming van de wijnen zodat de invloed van het terroir in de wijn is terug te proeven.