

2021

Sylvaner Kalkoven

Collectiv Z · Deutschland



Seit über 50 Jahren ist dieser Sylvaner tief im kargen Kalkfels der Pfalz verankert. Handlese, 2–3 Tage Maischestandzeit, Spontangärung und malolaktische Gärung verleihen ihm eine unglaubliche Tiefe. 8 Monate Reife in gebrauchten französischen Barriques sorgen für Balance zwischen Fülle und Eleganz. Kräuter, nasse Steine, eine geschmeidige, doch nicht überladene Textur – ein Wein mit Charakter, fernab von Uniformität. Eigenwillig, außergewöhnlich und kompromisslos ehrlich. Ab in die Karaffe und loslassen. Unfiltriert & ungeschönt.

Weineigenschaften

animalisch, frisch, fruchtig, holzig, lang, reduktiv, trocken, unfiltriert, Geschenk, Privat, Trinkbereit, Divers, Für mich, Naturwein

Weindaten

| | |
|------------------------|--------------|
| Alkoholgehalt | 12,5 % vol |
| Trauben | Sylvaner |
| Trinktemperatur | 10-12 °C |
| Allergene | Sulfite |
| Erzeuger | Collective Z |
| Region | Pfalz |

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301