

Plackner

Weine für Einsteiger und Aussteiger

2012er SILVANER "AUSSTEIGER"

Aussteiger – der Wein für die Mutigen. Für alle, die den Schritt wagen aus der etablierten Sicherheit in die aufregende, abenteuerliche und befriedigende Welt des selbstbestimmten Lebens und Arbeitens. Ein Wein für den Ausstieg aus dem uniformen, massenkompatiblen Standardgeschmack. Der Wein für die Nische, für alle Neugierigen, Offenen und Experimentierfreudigen. Der Wein für Aussteiger!



Die Rebsorte: Silvaner – die „fränkischste“ aller Rebsorten

Das Terroir: Franken (Muschelkalk, Sandsteinkeuper)

Die Lagen: Franken (Mainstockheimer Hofstück und Zeiler Mönchshang)

Die Trauben: gelesen am 2. Oktober 2012 mit 100° Oechsle; 50% Maischegärung, 40% Edelstahl, 10% Barrique Zweitbelegung (Allier Medium Toasted, Tonnellerie Berthomieu)

Der Wein: Hellgelb mit gelb-grünen Reflexen.

In der Nase zeigt er sich schon von seiner mutigen Seite. Herrlich konzentrierte Frucht nach Williams-Christ-Birne, reifen Boskop-Äpfeln und Heublumen. Beim zweiten Reinriechen Veilchen, Rosmarin, Thymian und Waldmeister.

Am Gaumen, cremig und saftig zugleich, dicht, komplex.

Noch sehr jugendlich. Doch schon sehr komplex. Mit mehr und mehr Luft eröffnet sich das reiche Aromenspektrum. Ein Silvaner mit Klasse!

Ein paar Daten: Alkohol 14 vol.-%, Restzucker 4,1 g/l, Gesamtsäure 6 g/l
Kleine Mengen. Von diesem Wein wurden nur 1.680 Flaschen erzeugt.

Beim Aussteiger lohnt es sich zu experimentieren. Der Wein verändert seinen Charakter deutlich bei steigender Trinktemperatur. Erst ab 12° C aufwärts fängt er an zu zeigen, was in ihm steckt. Ich trinke ihn gerne bei ca. 14/15° C und dekantiere ihn mindestens eine Stunde vor dem Genuß.

Ein herzliches Prost!