

2022

# Stettener Stein

**SILVANER**

1ER TRAUBE | QUALITÄTSWEIN |  
TROCKEN



Fein duftige Aromen von Grapefruit, Zitrus mit etwas Vanille und einer balsamischen Würze. Am Gaumen eine filigrane Säurestruktur, saftig fruchtig, viel Substanz, mit langem Nachhall. Ein kräftiger Muschelkalksilvaner höchster Güte.

PASST ZU



SCHWEIN

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

5,9 g/l

ALKOHOL

14 % vol

QUALITÄT

Qualitätswein

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

### Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

12-15°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

3004301427\$22

## Auszeichnungen



### **DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.**

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

---

## REBSORTE

### Silvaner

Der Silvaner ist DIE Weissweinsorte Frankens. Die fränkische Kultrebsorte (mit 30% (!) Rebflächenanteil) wird mindestens seit der Mitte des 17. Jahrhunderts in Franken angebaut und ist für uns Franken unersetzbar! Die GWF-Silvaner werden auf verschiedenen Böden in ganz Franken angebaut: Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein. Die GWF-Silvaner sind charakteristisch für die Traditionsrebsorte aus Franken, denn: Silvaner ist Vielfalt. Unsere Silvaner zeichnen sich durch ihr Aromenspektrum aus. Sie sind dezent, fruchtig, erinnern an grünen Apfel, Stachelbeeren, frisches Heu und Minze. Als Qualitätswein oder Kabinett sind die Silvaner leicht und spritzig mit nicht zu hoher Säure. Als Spätlese sind sie kräftig und lang anhaltend. Beim Silvaner gilt: für jeden Weinliebhaber ist der Richtige dabei!

---

## LAGE

### Stettener Stein

Die Renommierlage Stettener Stein zählt zu den ältesten Lagen des fränkischen Weinlandes. Hier, auf den angrenzenden Weinbauflächen zum idyllischen Werntal hin, gedeihen auf Muschelkalkboden typisch fränkische Rebsortenweine. Die wertvollsten Weine stammen aus extremen Hanglagen, den Steillagen mit Steigungen von 30-65 %. Dort ist kein Maschineneinsatz möglich. Gefragt sind Winzer mit Herzblut und viel traditionelle Handarbeit! Die Weine der Steillage Stettener Stein stammen aus extremen Hanglagen. Bei Steigungen von 30 bis 65 % sind viele maschinelle Arbeiten fast unmöglich. Die Bewirtschaftung dieser Weinberge stellt die Winzer vor große Herausforderungen. Nicht selten liegen die besonders steilen Lagen mancherorts brach. Nicht so in Stetten! Hier bewirtschaften die Winzer mit viel Idealismus, Leidenschaft und Herzblut ihren „Stein“. Der Stettener Stein ist eine absolute Steillage. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine! Die Weinstöcke wachsen auf Unteren Muschelkalk und befinden sich direkt über dem

Main. Zum Fluss hin, ist eine Felssteilwand von bis zu 20 Meter Höhe. Eine wirklich hitzige Lage!

GEBIET

---

Franken

BODEN

---

Muschelkalk

BEREICH

---

Stettener Stein

---

## PRODUKTLINIE

### Premium 1er Traube

Ausgezeichnete Lagen, auf eine Traube pro Trieb reduzierte Erträge und Winzer mit hoher weinbaulicher Kompetenz verbinden sich in unserer Spitzenklasse. Exklusive und unvergessliche Weine, die für edlen Weingenuss stehen.

---

## Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.