



SANDER

ÖKOLOGISCHE WEINE

2021

Alte Rebe

METTENHEIMER SILVANER
TROCKEN

Uralte Reben, die ältesten über 70 Jahre alt, wachsen auf kleinen Parzellen im Schlossberg. Teils so schmal angepflanzt, weil die Arbeit dort anfangs mit dem Pferd durchgeführt wurde. Recht kleinbeerige doch saftige Silvanertrauben haben wir hier geerntet. Mit geringem Ertrag von 30hl/ha, doch üppig Konzentration langsam im Edelstahltank und 50% im Tonneau gereift.

BESONDERHEIT	Über 70 Jahre alte wurzelechte Reben
SENSORIK	Helles Goldgelb, zarte grüne Reflexe. Markante und animierende Nase, die an Apfel, Holzbirne, junge Mango, Passionsfrucht und zart an schwarze Johannisbeere erinnert. Mit Sauerstoffkontakt treten Aromen von Senfmehl, Koriander und weißem Pfeffer hinzu, ansprechende Tiefe. Der saftige Gaumen wird von präziser Säure und einer bestechenden mineralischen Ausprägung umspielt. Ein Wein mit Lagerpotential und langem Nachhall.
EMPFEHLUNG	Vielfältiger Speisebegleiter zu Gerichten mit Würze und gerne auch einer gewissen Deftigkeit. Sushi von Lachs und Thunfisch mit Wasabi, Ingwer und Sojasauce, Nudeln mit Steckrüben und Koriander, Schweinesulz mit Kümmel und Feldsalat, Lammcarpaccio mit Fenchelsalat, Hecht gedünstet in Senfsauce mit grünem Spargel.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,7 g/l
RESTSÜSSE	5,1 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Silvaner
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Sehr tiefgründiger Lössboden auf kalkreichem Untergrund
QUALITÄT	QBA
GÜTESIEGEL	BIO



SANDER - ökologische Weine Telefon: +49 (0) 6242 1583
In den Weingärten 11 Fax: +49 (0) 6242 6589
67582 Mettenheim info@sanderweine.de
www.sanderweine.de



Mitglied im Verband
Naturland e.V.
Nr. 67001 W



DE-ÖKO-022
Deutschland
Landwirtschaft



ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lössböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

