



Silvaner Kniebrecher

Franken, Weingut Rudolf May (Bio)

Der Kniebrecher – eine neue Benchmark im Weingut May

Beschreibung:

Mitnichten ist er eine Selektion der besten Trauben seiner beiden GG-Lagen Rothlauf und Himmelspfad, sondern ein Blend aus beiden, wobei der Most nicht aus separater Kelterung stammt. Jeweils ein Barrique aus jeder der beiden Lagen wird nach der Gärung statt in Holzfässer (Himmelspfad) bzw. Betonei und Holzfässer (Rothlauf) in feinstes Holz von François Frères aus dem Burgund gefüllt und dort ausgebaut. Der Jahrgang 2023 wurde im Frühjahr 2025 abgefüllt. Den Gewannnamen Kniebrecher gibt es tatsächlich. Er liegt zwischen den beiden GG-Lagen der Mays, aber hier wird kein Weinbau betrieben, sodass man den Namen als Marke verwenden darf. Der Name verweist im Fränkischen auf einen extrem steilen und nur mühsam zu bearbeitenden Bereich, was zu 100 % zutrifft. Verschlussen wird er mit Naturkork, denn die Mays wollen eine sanfte Oxidation als Grundlage für die Reife dieses High-End-Silvaners.

Aromenprofil:

Aufgrund des Ausbaus zeigt der Kniebrecher deutlich Holzeinsatz, der jedoch extrem gut verwoben ist und dem Wein neben aller Konzentration auch Animation und salzigen Fruchtdruck verleiht. Er wirkt daher nie opulent oder gar sättigend, sondern im Gegenteil eher auf der salinen und spannenden Seite. So jung getrunken braucht er viel Luft und ein großes Glas. In perfekter Trinkreife (ab ca. 2029) wird er mit den großen Weißweinen der Welt konkurrieren können. Alle Anlagen sind vorhanden.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Rudolf May (Bio)

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): 100% Silvaner

Artikelnummer: 1442723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner Kniebrecher

Franken
Weingut Rudolf May (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 96+/100
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.