



Silvaner Kniebrecher

Franken, Weingut Rudolf May (Bio)

Silvaner mit Referenzcharakter

Beschreibung:

Der Kniebrecher hat das Zeug zur Legende. Benannt nach dem Flurstück, das die beiden Spitzenlagen Rothlauf und Himmelspfad miteinander verbindet, vereint dieser außergewöhnliche Silvaner die Stärken zweier großer Terroirs. Rudolf May baut die Weine dieser Parzellen in einem separaten Barrique aus – ein aufwändiger Weg, der jedoch einen Wein hervorbringt, der weit mehr ist als die Summe seiner Teile. In der Jugend zeigt sich der Kniebrecher zunächst zurückhaltend und fokussiert. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund, während sich am Gaumen eine beeindruckende Spannung aufbaut: straff, kraftvoll und energiegeladen, zugleich von einer tiefen salzigen Mineralität durchzogen, die dem Wein außergewöhnliche Länge und Präzision verleiht. Wer Rudolf May kennt, erkennt ihn in diesem Wein sofort wieder. Keine Effekthascherei, keine Lautstärke, sondern Konzentration auf das Wesentliche und die feinen Nuancen. „Riesling können andere besser“, sagt er selbst mit fränkischer Bescheidenheit. Beim Silvaner jedoch gehört er zweifellos zu den großen Meistern seiner Zunft.

Aromenprofil:

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:	13.0%
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	1442724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner Kniebrecher

Franken
Weingut Rudolf May (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.