



## ORTSWEIN

# Naumburg

Blauer Silvaner | Muschelkalk | Saale-Unstrut



### *Geschmack*

Dieser Weißwein beeindruckt im Glas mit seiner brillanten Kupferfarbe. In der Nase zeigt er sich ausdrucksstark, mit balsamischen und kräutrigen Aromen, die von einem feinen Holzton untermalt werden. Am Gaumen trocken, mit spürbarem Grip und guter Intensität, begleitet von dezenter Phenolik und einer ausgewogenen, mittleren Säure. Im Finale sorgt ein erfrischender mineralischer Kick für Spannung, während die sehr gute Länge den Wein elegant ausklingen lässt.

### *Jahrgangsbeschreibung*

Ausreichende Niederschläge, viele Sonnenstunden und eine lange Vegetations- und Reifeperiode kennzeichnen den Jahrgang 2025. Zur Lesezeit herrschten bis Anfang Oktober Bilderbuchbedingungen, in der nachfolgenden sehr wechselhaften und kühlen Periode waren Geduld und der Fokus auf das optimale Lesefenster notwendig. Insgesamt zeichnet sich der Jahrgang durch schlanke und aromaintensive Weine aus.

### *Naumburg*

Die Weinberge rund um Naumburg sind von kalkhaltigen Böden und einem kontinentalen Klima geprägt. Die langsame Reife der Trauben bringt Weine mit feiner Frische, präziser Säure und vielschichtiger Frucht hervor.

### *Weinberg & Keller*

- Ertragsreduzierende Maßnahmen auf 1 bis 2 Trauben pro Trieb
- selektive Handlese in kleinen Kisten
- Komplettes Entrappen
- Partielle Maischegärung über zwei Tage
- Vergärung im 500 l Holzfass und im Edelstahl
- Ausbau auf der Vollhefe mit gelegentlichem Aufrühren der Hefe über 6 Monate
- keine Schönung, nur leichte Filtration vor der Füllung

---

### **Trinkempfehlung**

Ab jetzt bis 2028

Glas: Burgunderglas

Temperatur: 10 – 12 °C

Dekantieren: nicht notwendig

---

### **Weitere Informationen**

Volumen	0,75 l
Rebsorte	Blauer Silvaner
Jahrgang	2025
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12,0 % vol
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Allergen-Hinweis	Wein enthält Sulfite