

WEINGUT
BICKEL
STUMPF

2020
MÖNCHSHOF SILVANER GG
VDP.GROSSE LAGE

Boden	Muschelkalk
Lese	gestaffelte Handlese
Ausbau	spontane Vergärung im 500l Tonneau Fass
Alkohol	14 % Vol.
Säure	7 g/l
Restzucker	1,8 g/l



Am Rande der mittelalterlichen Stadtmauer von Frickenhausen am Main breitet sich ein **karger, steiniger Muschelkalkboden** aus: der **Mönchshof**. Ein ehemals von Mönchen bewirtschafteter Gutshof gibt dem umgebenden Weinberg seinen Namen. Er liegt ganz nahe am Fluss und schaut direkt nach **Süden**. In den Sommermonaten herrscht hier ein **mediterranes Kleinklima**, das die dort wachsenden Weine prägt. Auf anhieb im Duft zurückhaltend, eher von seinem Hefelager geprägt. Am Gaumen und mit Luft, ein **Spiel der Aromen**: Kräuternoten wechseln sich mit reifen Fruchtaromen von gelben Früchten ab, die Säure ist präsent, jedoch nicht aufdringlich. Die zarten Phenole komplementieren das **vibrierende Spiel**, mit einem langen Abgang.



www.bickel-stumpf.de