



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Gustavshof Silvaner 2018

<b>PRODUCENT:</b>	Gustavshof	<b>DRUVA:</b>	100 % Silvaner
<b>HEMSIDA:</b>	<a href="http://www.gustavshof.de">www.gustavshof.de</a>	<b>ALKOHOL:</b>	12.5 %
<b>OMRÅDE:</b>	Rheinhessen, Tyskland	<b>SOCKER:</b>	3.5 g/l
<b>JORDBRUK:</b>	Biodynamiskt/vegan	<b>SYRA:</b>	7.8 g/l
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Skruvkapsyl		

### OM VINET

**DOFT:** Gräsiga aromer, päron och aprikos.

**SMAK:** Fruktig inledning med mjuk syra som växlar över till mineralitet. Ett vin med ren, elegant struktur. Syran är behagligt mild.

**VINIFIERING:** Silvaner tillhör den grupp av druvsorter som odlas på högre höjd, 230 meter över havet, i Gau-Heppenheim. Mognadsperioden är sval och lång med lite höstdimma. Detta är idealiskt och ger druvor som är fruktiga och fylliga. Efter pressning får musten kort skalkontakt och därefter startar jäsningsen naturligt. Minimalt med sulfiter tillsätts.

**LAGRING:** Vinet får vila på jästfällningen fram tills buteljering.

### OM PRODUCENTEN

Gustavshofs vinmakare är idag Andreas Roll. Hans farfars far började bygga upp sin verksamhet 1924. Fram till 1976 bedrevs traditionellt lantbruk. Andreas pappa är den förste som började med traditionell vinodling. Idag är hela familjen, fyra generationer, engagerad i verksamheten. Gustavshof ligger i Herzen von Rheinhessen ca 30 km söder om Mainz. Arealen är på 18 ha. De har arbetat enligt ekologiska riktlinjer sedan 2004. Sedan 2007 är de medlem i Ecovin och sedan 2012 arbetar man biodynamiskt enligt riktlinjerna. Vinstockarna är mellan 10-30 år. Jordmånen består av kalkmargel. Man skördade i oktober. Demeter är ett internationellt nätverk av kontrollorganisationer för biodynamisk odling. Vinerna är helt veganska dvs inget benmjöl har använts som gödning och vinerna har ej klarats.

