ROSEMARY NA

2025

AM STEIN

Alcohol	0,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Op zich of als alcoholvrij aperitief
Lagering	Inox
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een beed glas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Alcoholvrij



Omschrijving

Een heerlijke creatie van Vincenz, de zoon van het domein. In deze unieke drank combineert hij druivensap en verjus harmonieus met de aromatische tonen van kweepeer en rozemarijn. Een karaktervolle drank met een verfrissende pareling.

AM STEIN

Sinds we de Silvaners ontdekten van Weingut am Stein in 2003 is er veel gebeurd. Niet alleen heeft Weingut am Stein zich steeds weer heruitgevonden en mogen we Sandra & Ludwig Knoll rekenen tot onze vrienden. Bijzondere mensen, een bijzonder domein.

Op de locatie waar het domein nu ligt, in de beroemde Würzburger Stein, zorgde Ludwig achtereenvolgens voor een restaurant (thans met Michelinster), een *Küchenhaus* waar je met

vrienden samen kan genieten van wijn en spijs, een design vakantiewoning en een indrukwekkend proeflokaal opgetrokken uit glas, beton en hout. Sluitstuk was de *Steinkeller*, waar betoneieren en amforen zorgen voor de biodynamische stempel die het domein sinds enkele jaren volgt.

Dit is zoveel meer dan een top wijndomein. Hier staat beleving centraal. Proeven in de prachtige vinotheek met zicht op Würzburg is al een belevenis. Eten in het gelauwerde restaurant Reisers is dat des te meer. En elk jaar vindt hier een heus festival plaats. Wat in 1985 begon als een bijeenkomst voor tweehonderd vrienden, groeide uit naar moderne interpretatie van het klassieke wijnfeest. In twee weken komen 40.000 bezoekers de talrijke bands bekijken. "*Genuss und Freude*" vat Ludwig het samen.

Weingut am Stein is in de eerste plaats een geweldig wijndomein, met wijnen die uitblinken door purisme, strakheid en kristalheldere expressie. En ze zijn echt gegroeid in deze stijl. Een ware schat voor deze stijl is de Stettener Stein. Meer dan 50% van het areaal van het domein ligt in dit indrukwekkend mosselkalkmassief, 20 km ten noorden van Würzburg. Wat vroeger als het *kalte* (koude) Franken werd omschreven is in deze tijd van klimaatopwarming een zegen. Topdomeinen lieten de Stettener Stein links liggen, maar Ludwig geloofde erin en breidde er zijn aandeel na zijn eerste aankoop in 1990 steeds uit. Hij heeft ook jaren gevochten om de Stettener Stein te erkennen als *Grosse Lage,* iets wat niet evident was omwille van de potentiële naamsverwarring met die andere beroemde Stein, uit Würzburg. De druiven rijpen gemiddeld twee weken later dan in de Würzburger Stein, en het contrast tussen dag en nacht is groter. Dat alles geeft wijnen met grote spanning, haast zilt met koele expressie en veel diepgang. Zowel voor silvaner als riesling.

Niet alleen de Stettener Stein heeft het domein gebracht tot het niveau waar het vandaag staat. Ludwig had altijd een voorliefde voor biologische wijnbouw. Toen hij het domein in de jaren 1980 overnam paste hij zonder veel succes deze principes al eens toe. *"Ik ontbrak ervaring en kennis. Ik dacht dat in het 'weglaten' de waarheid lag. En dat klopt niet. Ik moest mijn huiswerk beter maken en mijn wijngaarden leren kennen"*. Er ging een lange tijd overheen, een periode waar werd ingezet op kwaliteit. En dat legde geen windeieren. Het domein werd een vaste waarde in het *fränkische* wijnlandschap, met het toetreden tot VDP in 2001 tot gevolg. En toch had Ludwig het gevoel dat hij teveel moest ingrijpen in de kelder. En in 2004 vond hij zowel de wijngaarden als het team klaar om voor biologische wijnbouw te gaan. Er was een test op 1 ha, in 2005 volgden dan 7 ha steile percelen om in 2006 het volledig oppervlak biologisch te bewerken. Toen in 2008 dit aan de klanten werd gecommuniceerd volgde ook de certificering en werd beslist nog een stapje verder te gaan: biodynamie.

Vandaag telt Weingut am Stein 40 ha, en staat het aan de top van de regio. De meest markante wijn is de Silvaner Vinz, genoemd naar de zoon, en van oude stokken uit de Stettener Stein. Daar waar Silvaners van mosselkalk eerder een zalvend gevoel hebben, met open fruitexpressie is deze wijn in alle opzichten een ongelooflijk spannende, strakke en naakte stijl. Een deel kreeg opvoeding op betoneieren, een deel op amforen. Het toont niet alleen het unieke karakter van de Stettener Stein aan, maar ook de eigenzinnigheid van Ludwig. Hij volgt een eigen weg, en in die zin valt ook het afstappen van de streektypische Bocksbeutels op. *"Je moest deze fles telkens weer uitleggen, zeker in export. De focus moet naar de wijn zelf gaan"*. Het maakt dit domein echter niet minder typisch Franken.