SILVANER, II

2023

WINZER TOM

Alcohol	12,50%
Bewaarpotentieel	6-8 jaar vanaf oogstjaar
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Riviervissen, groententaarten, wit vlees
Lagering	Inox en gebruikte barriques
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Licht tot medium, mineraal

Omschrijving

Deze nummer “2” is de nieuwe instap Silvaner van Tom. En meteen helemaal wat je van hem verwacht: geen mainstream, puur, zonder tierlantijntje, florale tonen, wat tijm, conférence peer. In de mond grip, met zowel karakter als charme. Het fruit is discreet, de mineraliteit primeert. “Natuurlijke” stijl, maar met herkenbaarheid van de druif.

De druiven voor deze wijn werden aangeplant in 2005 in de wijngaard Obereisenheimer Höll. De bodem bestaat er uit mosselkalk, met een deel Lettenkeuper waardoor in droge jaren de wijngaard geen droogtestress kent. Spontane vergisting in 50% hout en 50% inox. Een deel volledige druiven gistten enkele weken mee in de inox tank. Oplage van 805 flessen.

Vinikus & Lazarus
Endepoelstraat 3A 017 3210
Linden

vinikus & lazarus
authentic terroir wines

+32 16 43 73 78
info@vinikusenlazarus.be
www.vinikusenlazarus.be

WINZER TOM

Vele jaren geleden leerden we Tom Glass kennen als wijnmaker bij Weingut am Stein. Deze goedlachse Australiër had er toen al een mooie wijnloopbaan opzitten, o.a. bij dat andere topdomein Weingut Dr. Heger (Kaiserstuhl, Baden). Momenteel werkt hij bij Weingut Brennfleck in het pittoreske Sulzfeld, maar onder “Winzer Tom” heeft hij een eigen, kleinschalig wijnproject.

Gedreven door zijn eigen passie en ambitie verwierf hij een klein perceeltje met oude Silvanerstokken in de Untereisenheimer Höll. Als ware het zijn eigen, kleine moestuin verzorgt hij dit perceeltje met veel liefde en oog voor de natuur. Hij werkt biodynamisch, op zijn terras kweekt hij zelfs regenwormen die van pas komen voor zijn compostverwerking. De Untereisenheimer Höll is een mosselkalkwijngaard, vlakbij de Main en op een steenworp van beroemde wijndorpen zoals Escherndorf en Volkach. Verder heeft hij ook een perceel op de “Maininsel”, vlakbij Nordheim. Daar is trouwens zijn kleine kelder gevestigd, waar hij met een ouderwetse korfpers de druiven zacht perst en de wijn nadien de nodige tijd geeft. Hij werkt zo goed al natuurlijk, sulfiteren wordt tot een minimum beperkt. “The art of doing nothing”.

De eerste jaargang (2018) was in een mum van tijd uitverkocht en met 2019 ging het niet anders. In 2020, 2021 en 2022 bleef hij niet gespaard van klimatologische tegenslagen: vorst en hagel decimeerde zijn productie. Van 2023 is er opnieuw een normale hoeveelheid. Het volume blijft homeopathisch, veel meer dan 1000 flessen zijn het niet en daarmee blijft Tom Gass een goed bewaard geheim bij enkele topsommeliers in Duitsland. En bij ons.