

# SILVANER, I

2023

## WINZER TOM

---

Alcohol %	13,00%
Bewaarpotentieel	6-8 jaar vanaf oogstjaar
Druivenras	Silvaner
Formaat	0,75 l
Gastronomie	(Gegrilde) vis, krab, kreeft, wit vlees
Jaargang	2023
Lagering	Barrique
Land	Duitsland
Regio	Franken
Serveren	In een breed glas op 10°
Smaakprofiel	Droog
Soort	Witte wijn
Stijl	Medium, fijn, mineraal
Wijndomein	Winzer Tom



---

## Omschrijving

Wat is dit een ongelooflijke Silvaner. Je proeft de “focus” van de mosselkalkbodem, met een heerlijke precieze grip en mineraliteit. Maar alles is omkaderd door een knappe concentratie en structuur. Je zou het een Bourgondische versie van Silvaner kunnen noemen, feit is dat complexiteit, concentratie en finesse hier feilloos samengaan. Er is geen regio ter wereld waar zoveel bijzondere Silvaner vandaan komen dan Franken. Dit zeldzaam pareltje (slechts enkele honderden flessen productie) toont nogmaals het unieke karakter van de druif en de regio aan.

Deze Silvaner komt van de eerste wijngaard die Tom zelf bewerkte. Volgens hem is de vegetatieve toestand nu zoals hij het wil. De kloon van Silvaner is onbekend voor Tom, maar de bessen zijn erg klein waardoor er veel vaste bestanddelen zijn, gekoppeld aan een laag rendement (25 hl/ha). Spontane vergisting in Frans hout, waarvan 1/5 een maceration carbonique kreeg.

Oplage: slechts 268 flessen van 0,75l en 10 magnums.

---

## 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,

---

## Vinikus & Lazarus

Endepoelstraat 3A 017  
3210 Linden



+32 16 43 73 78

info@vinikusenlazarus.be

www.vinikusenlazarus.be

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.