



## KATZENKOPF SUPREMUS SILVANER SPÄTLESE TROCKEN

<b>Weingut:</b>	Winzer Sommerach – Die Genossenschaft
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Prädikatswein Spätlese Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Trinkreife:</b>	jetzt und weitere 10 – 12 Jahre
<b>Trinktemperatur:</b>	7 – 10°C

Würziger, leicht mineralischer Kernobstduft mit zarten vegetabilen Noten und Aromen von Wiesenkräutern. Kräftig und von feinem Schmelz geprägt, saftige Frucht, pflanzliche Würze, im Hintergrund auch mineralische Noten. Nachhaltig am Gaumen, elegante Tiefe und Druck am Gaumen.

### **Passt zu:**

Dieser großartige Silvaner begleitet geschmortes und gebratenes Fleisch und kräftige Fischgerichte.

### **Winzer Sommerach – Die andersdenkende Genossenschaft seit 1901**

Neunzig Familien erzeugen mit Leidenschaft und Herzblut die Trauben für die Weine der Genossenschaft. Die Genossenschaft, die anders denkt. Ein ganzes Jahr hindurch wird in den Weinbergen alles für großartige Weine getan. Durch gemeinschaftliches Handeln will die Genossenschaft den Weinbau in den kleinen Winzerbetrieben weiterentwickeln und den Familien ein faires Auskommen für ihr Schaffen ermöglichen. Dabei lässt der Anspruch keine Kompromisse zu.

### **Der Anspruch macht den Unterschied**

Nichts wird dem Zufall überlassen. Für jeden einzelnen Weinberg gibt es eine Vision, welcher Wein dort wachsen soll. Nicht nur die Rebsorte und die Weinbergslage, sondern vor allem der Anspruch ist es, der darüber entscheidet welches Etikett das Lesegut eines Weinberges später tragen wird. Die Kellermeister der Genossenschaft haben für jeden Wein eine detaillierte Anforderung an die Traubenqualität formuliert. Man kann sich darauf verlassen, dass die Winzerfamilien auch in schwierigen Jahrgängen nichts unversucht lassen, dem Anspruch ihrer Genossenschaft gerecht zu werden.

### **Katzenkopf SUPREMUS**

Grundlage für die SUPREMUS Weine sind ausgewählte Rebparzellen aus dem Herzstück des Katzenkopfes, alte Rebestände und deutlich reduzierte Erträge. SUPREMUS-Weine wachsen in den ältesten Weinbergen und im Herzstück des Katzenkopfes mit der historischen Gewinnbezeichnung WILM. Der WILM gilt auch als Grand-Cru-Lage Sommerachs und somit als Ursprung für außergewöhnliche, individuelle und langlebige Weine. Die Trauben stammen von ehrgeizigen und naturverbundenen Winzerfamilien, die das Ziel verfolgen, beste Traubenqualitäten in ihren Rebflächen zu ernten. Hier ist nur die Güte und der Respekt, der der Natur entgegengebracht wird, von Bedeutung - Menge spielt keine Rolle. Durch Grünlese wird der Ertrag für intensive Aromatik deutlich reduziert. Nur beste, vollreife Trauben werden akzeptiert – selektive Handlese ist obligatorisch. Die tägliche Beobachtung vor der Lese, um die optimale Reife der Beeren festzustellen, ist unabdingbar. Die Vinifikation erfolgte nach einer fünftägigen Maischegärung zu einem Drittel im Tonneau. Zwei Drittel sind mit den natürlichen im Weinberg und Keller vorhandenen Hefen im Stahltank vergoren. Viel Ruhe, Zeit und ein langes Lager auf der Feinhefe prägen diesen Wein.



*Der Anspruch macht den Unterschied.*