

PROBIERT

Spargelzeit ist auch Silvanerzeit. Zwar ist die weisse Traube hier zuhause, kam aber ursprünglich unter dem Namen 'Österreicher' zu uns. Macht also Sinn, sich auch bei unseren Nachbarn mal umzuschauen.

Silvaner VS Sylvaner

Silvaner 2014
Wirmsthaler Scheinberg
Oliver Six
info@six-wein.de

Sylvaner Federspiel 2013
Ried Silberbichl
Jakob Buchinger
www.weinbau-buchinger.at

4

Silvaner kommt aus Franken, Oliver Six auch. Genauer gesagt aus dem hohen Norden des Weinbaugebietes. Dort wird Oliver bereits als talentierter Newcomer gefeiert, der moderne Wege geht und damit seinen eigenen Stil kreiert. Ausserhalb seiner Heimat ist er noch ein Geheimtipp, doch sicher nicht mehr lange.

5

Familie Buchinger macht am liebsten alles selbst. Ob Wein, Brot, Gemüse oder Fleisch für ihren Heringen, alles kommt konsequent aus Familienhand. Der Sylvaner (klassisch mit Y geschrieben) folgt dieser Tradition und setzt mit seiner minimalen Stückzahl dem Sortiment ein i-Tüpfelchen auf.

4

Natürlich passt der Franke zu Spargel, aber sein sehr elegantes Auftreten mit feiner Säure und Frucht lassen ihn auch neben Meeresfrüchten gut aussehen. Und im größeren Glas kann er auch weisses Fleisch.

4

Mehrfach erprobt als Speisenbegleiter im hauseigenen Heurigen, setzt der Sylvaner von Jakob Buchinger mit seiner an Quitte erinnernden Aromatik und frischer Floralität schöne Akzente zu einer rustikalen Jause. Spargel kann er selbstverständlich auch.

4

Der Six-Silvaner liegt bis zu seiner Abfüllung auf der eigenen Hefe, wird also nach der Gärung nicht von dieser getrennt. Dies gibt ihm etwas Fülle und Cremigkeit, ohne dabei seiner Feinheit Abbruch zu tun.

5

Auch der Österreicher darf nach der Gärung noch auf seiner Hefe liegen bleiben und kommt dann noch 2 Jahre ins Holzfass zum Ausreifen. Mit 13% Alkohol zeigt er, dass auch Sylvaner kräftig sein darf.

5

Kristallklar wirkt er und dabei sehr frisch. Eine angenehme Frucht macht sich breit. Birne, Stachelbeere, Limette, aber auch ein Hauch Brennessel. Die Säure wirkt elegant, bietet sich an, ohne anzubiedern. Ein Hauch von zarter Süße schwingt mit. Toller Silvaner!

4

Etwas breiter und fruchtbetonter als der Franke. Neben Quitte und Birne fallen vor allem blumig würzige Noten auf, die aber sehr zugänglich wirken. Eine spannend nussige Komponente ergänzt gekonnt das Geschmacksbild.

5

Ca. € 10,- möchte der junge Winzer für seinen Silvaner haben. Das ist mehr als fair und sollte gern gezahlt werden.

4

Nur wenige Flaschen werden von dem Sylvaner produziert. Da legt man doch gerne die € 16,80 auf den Tisch.

FAZIT

22



22

Eine alte Rebsorte, von zwei jungen Winzern modern interpretiert. Dabei gehen beide ihre eigenen und sehr unterschiedlichen Wege. Während der Franke durch seine messerscharfe Präzision sehr elegant und gradlinig wirkt, kommt sein Gegenspieler aus der Wachau eher etwas gemüthlicher daher. Beide Weine stehen sehr sauber da und sind handwerklich einwandfrei. Während der Franke dazu herausfordert, sich mit ihm zu beschäftigen, gibt sich der Österreicher gerne damit zufrieden, als Begleiter eines geselligen Abends zu agieren. Am Ende entscheiden die Ringrichter auf unentschieden, und das ist auch gut so. Zu verschieden sind die beiden Neuauflagen einer alten Traube, zu weit auseinander die Visionen derjenigen, die die Weine gemacht haben.