

## Hoch 3

Im steilen Stettener Stein begannen drei Freunde einem stillgelegten und unbewirtschafteten Weinberg 2010 wieder Leben einzuhauchen.

Das Potential war da, eine ausgesetzte Weinparzelle hoch auf den Muschelkalkbänken des Stettener Steins, einer der Toplagen in Franken. Dazu 40 Jahre alte Rebstöcke, denen nur eines fehlte: Pflege.

Seitdem pflegen und hegen wir sie, 3 FREUNDE, HOCH im Weinberg, meist an Wochenenden oder Feiertagen und fast immer mit Familie und Freunden.  
Biodynamisch - Spontan vergoren - Handarbeit - langes Hefelager

Aufgrund der Größe des Weinbergs, wird die Produktion nie mehr als ca. 700 Fl. Silvaner und ca. 1000 Fl. Riesling betragen. Der erste Jahrgang hat sowohl bei den Kunden als auch in den Weinführen EICHELMANN und GAULT MILLAU großen Anklang gefunden.



### 2015 Hoch 3 Silvaner trocken

Alk. 13% vol, Restsüße 4 g/l, Säure 5 g/l

#### Aromatik:

Gelbe Birne und ein Hauch von Aprikose gepaart mit nussigen Komponenten. Mit sehr viel Harmonie, salzigen Komponenten und einer druckvollen Struktur ist er ein idealer Speisebegleiter.

### 2015 Hoch 3 Riesling trocken

Alk. 13 % vol, Restsüße 5 g/l, Säure 7 g/l

#### Aromatik:

Attraktive resche und grüne Noten mit viel Zitrus in Kombination mit gelben Früchten und Steinobst. Knackige Frische gepaart mit viel Eleganz und Geschmeidigkeit verleihen dem Wein garantiert einen spannenden Werdegang. Viel Nachhaltigkeit schmeichelt dem Gaumen.