





WEIN-EXPERTISE SILVANER trocken – 2018 vom Muschelkalk

Artikelnummer:	(18)253
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Silvaner
Kategorie:	Muschelkalk
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 13,00 %vol Säure: 6,30 g/l Restzucker: 3,10 g/l
Flasche:	0,75 L Schlegelflasche, BVS, olivgrün
Bodenart:	Muschelkalk-Verwitterungsboden
Herkunft:	Die Trauben für diesen Wein stammen aus nach Süd-Südwest ausgerichteten Weinbergen der Lage Dettelbacher Berg-Rondell.
Lese und Weinbereitung:	Goldgelbe Trauben konnten wir Mitte Oktober mit einem Mostgewicht im Spätlesebereich ernten. Nach dem Abbeeren und Quetschen der absolut gesunden Trauben erfolgte eine mehrstündige Maischestandzeit. Vergoren wurde unser SILVANER vom Muschelkalk dann spontan, also mit den Hefen aus dem Weinberg. Komplexität und Vielschichtigkeit in den Aromen sind der Gewinn diese nicht klar definierten Gärung.
Charakter:	Saftige Mirabelle und Apfel, später ein Hauch von Holz und Heu bei feinem Säurespiel. Saftig am Gaumen, dazu Mineralität und Kraft und zum Schluß ein attraktives, langes Finale.
Speiseempfehlung:	Ideal zu weißem Fisch und hellem Fleisch aber auch sehr gut bei leichten Gerichten mit viel Gemüse.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	 4 022725 025300  4 022725 025331

