Apfelbacher WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

ALTFRÄNKSICHER SATZ trocken – 2016

Artikelnummer:	(16)**236**
Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Silvaner, Traminer, Riesling
Auszeichnung:	GOLD – Fränkische Weinprämierung
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,50 %vol Säure: 6,10 g/l Restzucker: 4,90 g/l
Flasche:	0,75L Schlegelflasche BVS olivgrün
Bodenart:	Schluff und toniger Lehm auf Muschelkalk
Herkunft:	Gewachsen in unseren alten Weinbergen am „Rodamer“ und der „Oberen Hecken“
Lese und Weinbereitung:	Selektive Handlese der vollreifen und aromatischen Trauben Mitte Oktober. Nach dem Abbeeren und sanften Quetschen der drei Rebsorten folgt eine 24stündige Maischestandzeit. Die Vergärung erfolgte durch weinbergseigene Hefen im neuen Doppelstückfaß, ebenso wie der komplette Ausbau dieses Weines Vor der Abfüllung erfolgte eine sanfte Filtration.
Charakter:	Feine Fruchtaromen von getrockneter Quitte, gelben Äpfeln und Litchi. Präzise und saftig mit animierender Säure. Glasklare Frucht trifft hier auf Komplexität und Länge
Speiseempfehlung:	Am besten genießen Sie diesen Wein nicht zu kalt (12-14°C) zu leichten Speisen, Fisch- und Pastagerichten oder auch einfach als „Solist“ auf der Sonnenterrasse.
Allergene:	Sulfite
EAN: Flasche - Karton	4 022725 023603 4 022725 023634

Georg Apfelbacher
Weingut-Weinkellerei e.K. | Neuseser Straße 3
97337 Dettelbach | Telefon: +49 (0) 9324.98 22-0
Telefax: +49 (0) 9324.98 22-79 | E-Mail: info@apfelbacher-wein.de
Internet: www.apfelbacher-wein.de