



## WEIN-EXPERTISE SILVANER trocken – 2019

<b>Artikelnummer:</b>	(19)119
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,5 %vol Säure: 5,40 g/l Restzucker: 5,30 g/l
<b>Flasche:</b>	1,0 L Schlegelflasche MCA grün
<b>Bodenart:</b>	Leichter Lössboden und Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
<b>Lesen und Weinbereitung:</b>	Für unseren Silvaner trocken werden ausgewählte Trauben Dettelbacher Lagen (Sonnenleite u. Glatzen) direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Die schonende Pressung beginnt erst nach mehreren Stunden der Eigenmazeration. So gibt die Silvanerbeere den Saft leichter frei. Es folgt die Vorklärung und Vergärung bei 14 - 17 °C im Edelstahltank.
<b>Charakter:</b>	Reife süßliche Aromen, runder, kräftiger harmonischer Geschmack, voluminöser Körper der von einer angenehmen Säure getragen wird.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Fisch, kräftiges gebratenes Fleisch, Aufläufe und Pfannengerichte. Der Begleiter einer fränkischen Brotzeit mit Hausmacher, rohem Schinken und kräftigem Bauernbrot.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	

