

WEIN-EXPERTISE SILVANER trocken – 2018



Artikelnummer:	(18)275
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Silvaner
Weinart:	Weißwein
Kategorie:	Unser Wein in kleinen Flaschen
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 6,30 g/l Restzucker: 4,50 g/l
Flasche:	0,25 L Bocksbeutel MCA oliv
Bodenart:	Lösslehmboden auf Muschelkalk
Herkunft:	Die Weinberge für diesen Silvaner erstrecken sich nordöstlich von Dettelbach entlang des Altmain. Die Hänge fallen steil in das Flusstal ab. Die Nähe des Wassers wirkt auch hier regulierend auf die Temperaturen. Dies und der übergehende Westwind prägt den Charakter der Lage.
Lese und Weinbereitung:	Für diesen Silvaner-Klassiker werden ausgewählte Trauben direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Die schonende Pressung beginnt erst nach mehreren Stunden der Eigenzymierung. So gibt die Silvanerbeere den Saft leichter frei. Es folgt die Vorklärung und Vergärung bei 14 - 17 °C im Edelstahltank.
Charakter:	Frische Aromen von Birnen. Markanter, lebendiger ausgewogener Geschmack, Kräftiger Körper der von einer angenehmen Säure getragen wird. Guter trockener Schoppenwein für den täglichen Genuss.
Speiseempfehlung:	Aufläufe und Pfannengerichte. Idealer Wein für die regionale Küche.

EAN:
Flasche - Karton

