



## WEIN-EXPERTISE »BERG« SILVANER trocken – 2018

Artikelnummer:	(18)117
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Silvaner
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 5,20 g/l Restzucker: 3,20 g/l
Flasche:	1,0 L Schlegelflasche MCA grün
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge der Lage Dettelbacher Berg-Rondell sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Bezeichnung:	Mit dem Jahrgang 2018 heißt unser Berg-Rondell Silvaner trocken nun »BERG« SILVANER trocken – gemäß den Vorgaben des neuen Konsortium/Fränkischer Weinbauverband – bei Traubenanbau, Weinausbau, Qualität und Geschmack ändert sich nicht – wir bleiben hier beim bewährten und von den Kunden gewohnten und geschätzten Stil eines typisch fränkischen Silvaners
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 Eigenenzymierung. So gibt die Silvanerbeere den Saft leichter frei. Es folgt die Vorklärung und Vergärung bei 14 - 17 °C im Edelstahltank.
Charakter:	Geschmack reifer, frischer Aromen von Apfel und Birne. Runder, vollmundiger und harmonischer Geschmack. Kräftiger Körper, der von einer angenehmen Säure getragen wird. Der ideale, trockene Schoppenwein für den täglichen Genuss.
Speiseempfehlung:	Fisch, kräftiges gebratenes Fleisch, Aufläufe und Pfannengerichte. Idealer Wein für die regionale Küche.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	

