





WEIN-EXPERTISE »BERG« SILVANER trocken – 2021

Artikelnummer:	(21)117
Jahrgang:	2021
Rebsorte:	Silvaner
Weinart:	Weißwein
Kategorie:	Rebsortenwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 11,50 %vol Säure: 6,00 g/l Restzucker: 5,00 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 sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Lesen 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:	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	 4 022725 011709  4 022725 011730

