



## WEIN-EXPERTISE »BERG« SILVANER trocken – 2023

<b>Artikelnummer:</b>	(23)117
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Kategorie:</b>	Rebsortenwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 12,00 %vol Säure: 5,90 g/l Restzucker: 3,70 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 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.
<b>Charakter:</b>	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.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Fisch, kräftiges gebratenes Fleisch, Aufläufe und Pfannengerichte. Idealer Wein für die regionale Küche.
<b>Allergene, etc:</b>	Sulfite
<b>Nährstoffe:</b>	100 ml enthalten durchschnittlich: Brennwert 302 kJ / 72 kcal Kohlenhydrate 0,8 g, davon Zucker 0,4 g Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche – Karton</b>	

