


## WEIN-EXPERTISE

# Dettelbacher Berg-Rondell SILVANER Auslese edelsüß – 2015

<b>Artikelnummer:</b>	(15)371
<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Auszeichnung:</b>	GOLD – Fränkische Weinprämierung 2016
<b>Weinart:</b>	Weißwein
<b>Qualitätsstufe:</b>	Deutscher Prädikatswein Auslese
<b>Weinbaugebiet:</b>	Franken
<b>Geschmacksrichtung:</b>	edelsüß
<b>Analyse:</b>	Alkohol: 8,00 %vol Säure: 7,80 g/l Restzucker: 115,10 g/l
<b>Flasche:</b>	0,5 L Bocksbeutel BVS oliv
<b>Bodenart:</b>	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
<b>Herkunft:</b>	Aus der bekannten Lage des Dettelbacher Berg-Rondell – komplett nach Süd ausgerichtet und mit idealer Hangneigung. Wir wählen für diesen Wein nur edelfaule Trauben, die unserem Qualitätsanspruch gerecht werden.
<b>Lesen und Weinbereitung:</b>	Edelfaule, rosinenartige Trauben werden in kleine Boxen gelesen und im Weingut angequetscht. Die Maische zieht dann etliche Stunden. Damit wird der Zucker und das typische Aroma aus den Schalen extrahiert. Anschließend wird sehr sanft abgepresst, scharf vorgeklärt und bei etwa 13 bis 15° C ungefähr 3 Wochen vergoren. Die Gärung wurde dann im Verlauf unterbrochen und die natürliche Fruchtsüße erhalten.
<b>Charakter:</b>	Im Duft nach Kern- und Steinobst mit zarten Melonentönen und intensiver Mineralität. Am Gaumen eine klare, süße Frucht nach Ananas und Melone, präsen Säure und Nachhaltigkeit. Im intensiven Abgang zupackend mit tollem Nachklang.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Ideale Ergänzung zu reifem Edelpilz- und Edelschimmelkäse oder nach edlen Speisen. Ebenso als Solist, oder als Digestif. Genießen Sie unsere Silvaner Auslese bei einer Trinktemperatur von 10 bis 12° C.
<b>Allergene:</b>	Sulfite
<b>EAN:</b>	
<b>Flasche - Karton</b>	 4 022725 037105  4 022725 037136

