



WEIN-EXPERTISE SILVANER trocken – 2018

Artikelnummer:	(18)119
Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Silvaner
Weinart:	Weißwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 5,60 g/l Restzucker: 4,60 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.
Lese und Weinbereitung:	Für unseren Silvaner trocken werden ausgewählte Trauben Dettelbacher Lagen (Sonnenleite u. Glatzen) direkt nach der Ernte entrappt und gemischt. Die schonende Pressung beginnt erst nach mehreren Stunden der Eigenmazeration. So gibt die Silvanerbeere den Saft leichter frei. Es folgt die Vorklärung und Vergärung bei 14 - 17 °C im Edelstahltank.
Charakter:	Reife süßliche Aromen, runder, kräftiger harmonischer Geschmack, voluminöser Körper der von einer angenehmen Säure getragen wird.
Speiseempfehlung:	Fisch, kräftiges gebratenes Fleisch, Aufläufe und Pfannengerichte. Der Begleiter einer fränkischen Brotzeit mit Hausmacher, rohem Schinken und kräftigem Bauernbrot.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	

