



## Weinexpertise

# 2017 Grüner Sylvaner "Alte Reben"

Deutscher Qualitätswein trocken  
VDP.Gutswein

### Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalk und Sandsteinböden gewachsen.  
Alter der Reben über 30 Jahre.

### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und schonend entsaftet.  
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Nach 5 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im April 2018.

### Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.  
In der Nase Duft von Kernobst, Citrusfrüchten und Gras.  
Am Gaumen pfeffrig, saftig, frisch, süffig und trinkfreudig.

### Zum Essen:

Kurzgebratenes, Fisch, helles Fleisch, Geflügel

Vorhandener Alkohol:.....12,5 % Vol.  
Säure:.....7,6 g/l  
Restzucker:.....1,9 g/l  
Trinktemperatur:.....8-10 °Celsius

