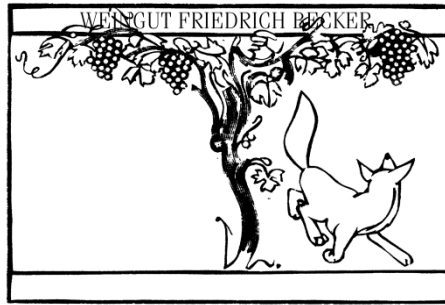




## Weinexpertise

# 2017 Silvaner

Deutscher Qualitätswein trocken

### Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite  
auf Kalk und Sandsteinböden gewachsen.  
Alter der Reben zwischen 10 und 42 Jahren.

### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert,  
entrappt und schonend entsaftet.  
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau  
erfolgte in Edelstahltanks und großen Eichenholzfässern.  
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 Apfel, Quitte, Pfirsich und Stachelbeere.  
Am Gaumen saftig, frisch, harmonisch eingebundene Säure,  
angenehm süffig und trinkfreudig.

### Speiseempfehlung

Kurzgebratenes, asiatische Gerichte, Fisch, Spargel,  
helles Fleisch, Geflügel



|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Vorhandener Alkohol:..... | 12,0 % Vol. |
| Säure:.....               | 7,4 g/l     |
| Restzucker:.....          | 4,1 g/l     |