Weinexpertise

2019
Silvaner

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite
auf Kalk und Sandsteinböden gewachsen.
Alter der Reben zwischen 12 und 44 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 2020.

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:.....	.....6,7 g/l
Restzucker:.....	.....3,25 g/l