Weinexpertise

2019
Grüner Sylvaner “Alte Reben”

Deutscher Qualitätswein trocken
VDP.Gutswein

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer
Seite auf Kalksteinböden gewachsen.
Alter der Reben über 32 Jahre.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt,
standen zwei Tage auf der Maische und wurden schonend entsaftet.
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im Edelstahltank.
Nach 5 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die
Abfüllung im August 2020.

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:.....6,9 g/l
Restzucker:..... 3,0 g/l
Trinktemperatur:.....8-10 °Celsius