



EXPERTISE

SILVANER TROCKEN

Typische Silvaner-Nase Wiesenkräuter, frisches Heu, etwas erdig. Würzig am Gaumen, dabei schlank und saftig. Vom Boden geprägte Mineralik. Toller Trinkfluss durch sommerliche Leichtigkeit und animierende Frische. Und ziemlich trocken!

JAHRGANG 2024

LAGE Trauben stammen zu einem Teil aus der 1. Lage "Finstergasse"

REBSORTE Silvaner ist eine alte, vermutlich aus Österreich stammende Weißweinsorte.

Typisch für die Rebsorte ist eine leicht fruchtige bis erdige-würzige Note. Der zarte Duft des üblicherweise leichten Weins erinnert an Kräuter oder frisches Heu.

KLASSIFIKATION VDP.Gutsweine

TERROIR Muschelsandstein-Lehm

LESE Selektive Handlese Mitte der Ernteperiode

ANBAU biologischer Anbau

AUSBAU Gekühlte Vergärung im Edelstahltank, Abfüllung im Februar 2025

LAGERFÄHIGKEIT 2 - 4 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Fisch, Geflügel, mildes Gemüsecurry

TRINKTEMPERATUR 10 - 12 °C

ANALYSE 11,8 % vol Alkohol · 0,5 g/l Restzucker · 6,4 g/l Säure

BIO 

