

2012
SILVANER

Lage:

Die Trauben unserer Gutsweine reifen in den Weinbergslagen rund um Bechtheim. Die Reben wachsen auf Löß-Lehm-Verwitterungsböden, von Kalkmergel geprägt.

Ausbau:

Eine schonende Behandlung der Trauben vom Weinberg bis in den Keller sind Grundvoraussetzung für die Verarbeitung der reifen Trauben. Der Saft wurde mit den traubeneigenen Hefen über mehrere Wochen vergoren. Es folgte ein Feinhefelager bis zur Flaschenfüllung.

Geschmack:

Cremig und voll begeistert uns dieser Silvaner immer wieder aufs Neue. Mit seiner Kombination aus reifen Früchten in der Nase, leicht erdiger Note und feiner Säure am Gaumen wird uns seine Gesellschaft nie langweilig.

Vorhandener Alkohol: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,5 g/l

Restzucker: 3,5 g/l

Empfohlene Trinktemperatur: 10 °C

