



2017 Grüner Silvaner Exklusiv trocken

Der Silvaner bekommt leider viel zu wenig Aufmerksamkeit. Nicht aber bei uns!

Mit viel Handarbeit werden die Trauben zu Höchstqualität gepflegt, was bei diesem Wein ganz deutlich zu erkennen ist. Intensität, Komplexität und eine geniale Verbindung zwischen Frucht, Zurückhaltung, aber einer ganz klaren Ausstrahlung, macht diesen Wein sehr besonders.



BODEN

80% Lehm, 20% Löß/Lehm



LAGE

Frankweiler Königsgarten



LESE

Ende Oktober wurden selektierte, 100% gesunde Trauben mit Hand gelesen.



ERTRAG

55 hl/ha



AUSBAU

Nach 24 Stunden Maischestandzeit wurde nach schonender Pressung der Most spontan im Edelstahl vergoren.



LAGERFÄHIGKEIT

20 Jahre



GENUSS

Zu intensiven Speisen, kann auch gerne den Rotwein ersetzen.



TRINKTEMPERATUR

ca. 8-10°C

Alk. 13,5%

RZ 3,7 g/l

SR 6,6 g/l