



7 Silvaner trocken Basiswein

Weinausbau & Weinberg

Die sorgfältige Lese sowie schonendes abpressen, Kühlung der Gärung und 3-monatiger Reife auf der Feinhefe sind die Garantie für einen filigranen Silvaner.

Typizität des Weines

Filigrane leichte Art, feine Cremigkeit gepaart mit besonderer Spritzigkeit und Frische.

Expertise

Rebsorte:	100 % Silvaner
Anbaugebiet:	Rheinhessen,
Jahrgang:	2019
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	1,0 L
Alkohol:	12,0 % vol.
Restzucker:	5,2 g/l
Säure:	6,1 g/l

Speiseempfehlung

Der „Spargelwein“ schlechthin ! - zu Salatvariationen, gedünstetem Gemüse und hellem Fleisch sowie Fisch.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00013 3
EAN-Karton 4 036613 00014 0