



318 Grüner Silvaner trocken Gutswein

Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten Lehm-, Lette- und Sandböden haben einen beeindruckenden Wein hervorgebracht. Sein feines, aber doch ausgeprägtes Aroma lässt ihn sehr zart auftreten. Delikate Säurestruktur und frische Art.

Typizität des Weines

Ein filigraner sanfter Weißwein der besonderen Art. Wir lieben diesen Wein aufgrund seiner Zartheit und Eleganz.

Expertise

| | |
|---------------------|------------------------|
| Rebsorte: | 100 % Silvaner |
| Anbaugebiet: | Rheinhessen, Wonnegau, |
| Jahrgang: | 2021 |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Inhalt: | 0,75 L |
| Alkohol: | 12,0 % vol. |
| Restzucker: | 3,4 g/l |
| Säure: | 5,1 g/l |
| Histamingeprüft: | < 0,25 mg/l |

Speiseempfehlung

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

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4036613 00128 4
EAN-Karton 4036613 00129 1