

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Klassifikation:	SPEZIALITÄTEN
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschenart:	750 ml Schlegelflasche
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad
Weinnummer:	23-021
Analyse:	Alkohol 12 %vol., Restsüße 1,1 g/l, Säure 6,7



g/l

Allergene: Enthält Sulfite, vegan

Charakterisierung: mineralisch-salzige Frucht mit großer Präzision

Ausbau: Selektive Handlese, schonende Traubenverarbeitung, vor dem Pressen Schalenkontakt bis 24 Stunden, traditionelle Gärung zu 100 % mit den traubeneigenen Hefen im Muschelkalkfass, nach 9 bis 12 Monaten Reifung erfolgt eine schonende Filtration, anschließend wird der Wein in Flaschen abgezogen.

Speiseempfehlung: zu geräuchertem Lachs oder Sushi & Sashimi

Ein besonderer Wein aus einem besonderen Fass. Mineralisch, tiefgründig – ein wunderbarer Essensbegleiter und eine fränkische Besonderheit!