

W E I N G U T



W Ü R Z B U R G

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!**