



## WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2020	
Rebsorte:	Silvaner Amphore	
Qualitätsstufe:	Deutscher Landwein	
Klassifikation:	SPEZIALITÄTEN	
Geschmacksrichtung:	trocken	
Flaschenart:	750 ml Burgunderflasche	
Trinktemperatur:	10 - 12 Grad	
Weinnummer:	L08-21	
Analyse:	Alkohol 13,5 %vol., Restsüße 2,0 g/l, Säure 6,0 g/l	
Allergene:	Enthält Sulfite, vegan	
Charakterisierung:	konzentriert, Duftkonzert aus Birne und Honig, langes Finish	
Ausbau:	Selektive Handlese, 2 – 4 Wochen Maischegärung, anschließende 9 monatige Reifung in kretischen Tonamphoren mit kontinuierlicher Bâtonnage	
Speiseempfehlung:	„dieser Wein ist Essen genug!“ (O-Ton Kellermeister!)	