



SILVANER VOM LÖSS

2021 · Gutswein trocken

AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahl,
Hefelager bis Mitte Februar

LESE 100% Handlese

SÄURE 6,4 g/l

RESTZUCKER 6,1 g/l

ALKOHOL 11% VOL

TRINKTEMPERATUR 8 – 10°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 4 Jahre

Ein feinfruchtiger, schlanker Silvaner gewachsen auf Muschelkalk mit Lössboden. Aromen von Birne, Stachelbeere, Quitte und Ananas harmonisieren mit angenehmer Säurestruktur.

