

2021 GutsSilvaner

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN, DEUTSCHLAND



Der GutsSilvaner ist der Einstieg in die herkunftsgeprägte Qualitätspyramide. Die Trauben stammen aus guteigenen Weinbergen. Fruchtig, saftig, ausdrucksstark und mit zart-mineralischer Ader tänzelt er über die Zunge. Silvanertypische Aromen von grünem Apfel, Birne, Pfirsich, Melone und kräutrigen Anklängen sowie ein stimmiges Säurespiel verleiten ohne Umwege zu einem weiteren Glas. Als Speisebegleiter nahezu universell einsetzbar, harmonisiert der frische Silvaner auch abseits fränkischer Kulinarik. Mit kreativer Gemüse- und Kräuterküche eine wahre Pracht!

Rebsorte Silvaner	Region Franken	Restzucker 0,3 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-14°	Internationale Bewertungen
Klima ausgewogen, kontinental	Appellation Deutscher Qualitätswein Franken	Säure 6 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Muschelkalk, Ton	Anbau Bio, DE-ÖKO-022, Naturland	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Burgunderglas	Abgefüllt durch Weingut am Stein - Ludwig Knöll - 97080 Würzburg
Höhe über N.N. 200 - 250 Meter	Ausbau 6 Monate im Edelstahltank	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Schraubverschluss	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Das Weingut am Stein in Franken ist ein in Deutschland richtungsweisender Betrieb in Sachen Nachhaltigkeit. Vor 30 Jahren begann die Reise von Sandra und Ludwig Knöll, die das mitten in die Lage 'Würzburger Stein' gebaute Weingut von Ludwigs Vater übernahmen.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.