



SCHWARZ WEINGUT

2017

SILVANER

trocken

| | |
|-----------------|--|
| Flasche | 0,75 l |
| Rebsorte | Silvaner |
| Lage | Untertürkheimer Mönchberg |
| Geschmack | trocken |
| Gärung | 100 % in mehrfach belegten Barriques Lange Gärung bis Ende Juli! |
| Ausbau | Reifung in mehrfach belegten Barriques (französische Eiche), Batonage bis Juli |
| Alkohol | 12,5 % Vol |
| Restzucker | 1,9 g/l |
| Säure | 7,4 g/l |
| Trinktemperatur | 8 – 10°C |

Dieser Silvaner ist durch das konsequente Aufrühren der Hefe sehr cremig und mild im Charakter. Schon traditionell wird diese Rebsorte bei uns im Betrieb mit sehr wenig vergärbarem Restzucker ausgebaut. Ein sehr kräftiger Vertreter seiner Rebsorte, der hervorragend zu Spargel und Fischgerichten passt.

Weine und weinhaltige Getränke können Sulfite enthalten.