

Silvaner GOLDBERG Eiswein 0,375l

Die Ernte eines Eisweins ist immer die Krönung des Weinjahres. Bei der Ernte müssen mindestens -7°C herrschen. Aufgrund des Klimawandels ist das in den Weinbauregionen immer seltener der Fall, so dass Eiswein zu einer raren Spezialität wird. Der Silvaner aus dem Bereich Wonnegau kommt aus der Einzellage Goldberg. Der Lössboden stammt aus Windablagerungen von kalkhaltigem Staub in den Eiszeiten und bringt typischerweise gelbfruchtige Aromen hervor. Intensive Nase von Aprikose, Orange und Maracuja. Am Gaumen konzentrierte, betörende Fruchtsüße. Der herrliche Extrakt aus gefrorenen Beeren sorgt für eine dichte, vielschichtige Textur. Verspricht spannenden Hochgenuss und eine lange Lagerfähigkeit. Mit zunehmender Reife nimmt sich die Süße zurück und schafft Platz für noch mehr Komplexität und Spannung.



JG 2018 Gold MUNDUS VINI Spring Tasting 2020

Erzeuger:	
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2018
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Dessertwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Eiswein
Geschmack:	süß
Vegan:	ja
Passt zu:	Waldhonigparfait, edler Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Stilton
Artikel-Nr.	57039
Volumen	0,375l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	37
Gesamtsäure (g/l)	7,3
Restzucker (g/l)	256,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	250
Vorhandener Alkohol (Vol%)	8,5
Weinstil	edelsüß