

Silvaner VDP.GUTSWEIN

Fabelhafter Einstieg in die Silvaner-Welt von Ludwig Knoll, mit allem, was einen guten Gutswein auszeichnet. Sortenypische Aromen von Wiesenkräutern und grünem Apfel, resches Säurespiel, dabei schön saftig und mit zarten mineralischen Anklängen. Kaum eine Rebsorte lässt sich so universal als Speisenbegleiter einsetzen wie Silvaner: Probieren Sie diesen doch einmal mit feiner regionaler (Gemüse-)Küche!

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Spargel, Fischgerichte, Gemüse
Artikel-Nr.	59105
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland
Schweflige Säure frei (mg/l)	46
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	91
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,8
Weinstil	ausgewogen

