Weinpass

Silvaner VDP.ORTSWEIN Würzburg

Feiner Silvaner, der alles hat: Schöner, typisch nussiger Duft mit etwas Orangenschale und Vanille, am Gaumen angenehm weich, aber dennoch frisch und knackig. Ein Silvaner aus dem Bilderbuch und neben den Veltlinern vom Geyerhof ein echter Peter-Riegel-Lieblingswein, weil er so erfreulich und alltagstauglich ist.

JG 2023 90/100 Punkte VINUM 2025, 87/100 Punkte Eichelmann

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2023
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	gebratenem Fisch, Tofuspießen
Artikel-Nr.	59120
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland
Schweflige Säure frei (mg/l)	37
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	86
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,2
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.