

Silvaner VDP.GROSSE LAGE STETTENER STEIN GG

Für einen Silvaner erstaunlich (und erfreulich) frisch und lebendig. Zugleich saftig und animierend mit einem herrlichen Mix aus exotischen Aromen (Passionsfrucht) und Zitrusfrüchten. Wirklich rundum gelungen. Mit dieser Frische sicher gut lagerfähig, macht aber schon jetzt so viel Trinkvergnügen, dass der Vorrat nur bei sehr disziplinierter Kellerverwaltung länger halten dürfte ...

JG 2020 94/100 Punkte Meinigers Sommelier Magazin, 93+/100 Punkte Parker, 93/100 Punkte FALSTAFF 2023, 92/100 Punkte Eichelmann 2023, 17,5/20 Punkte Weinwisser, 4 Trauben "nationale Spitze" Gault&Millau 2024

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2020
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	59150.20
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland
Schweflige Säure frei (mg/l)	51
Gesamtsäure (g/l)	7,2
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	106
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	kräftig

