



Silvaner trocken (VDP.Gutswein)

Wagner-Stempel

Silvaner. Rheinhessens ungeliebte Identität und regionale Spezialität. Will nur niemand so richtig wahrhaben. Dabei gelingt er, außer in Franken, nirgendwo so wie hier. Doch vor lauter Riesling ist er auch in Rheinhessen unter die Räder gekommen, gilt als zweitklassig, wird belächelt, rausgerissen und durch, man glaubt es kaum, noch mehr Riesling ersetzt. Silvaner ist eine edle Rebsorte, die hohe Ansprüche an ihren Standort stellt. Doch man hat sie aus den Augen verloren, sich mit ihr nicht mehr beschäftigt und so dümpelt sie unentdeckt und ungepflegt vor sich hin. Dabei wäre Silvaner der ideale Begleiter zu Wurstwaren und unseren deutschen Regionalküchen. Er ist der deutsche Essensbegleiter, steht für unseren »Gout national« wie keine andere Rebsorte in Deutschland! Stattdessen knallen sich die Deutschen den banalen Lugana ins Gesicht . . . vertane Chancen.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2023+

Restzucker: 4,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Porphy

Besonderes: Zertifiziert Naturland®

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Drehverschluß

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,2

0,75l

DRH23501



www.weinhalle.de