

GRÜNER SILVANER

HANDWERK

L E I D E N S C H A F T F A S Z I N A T I O N



Art.-Nr: 102

JAHRGANG: 2021

REBSORTEN: Grüner Silvaner

ANBAUREGION: Rheinhessen

GESCHMACKSRICHTUNG: Trocken

BODEN: Tonmergel

VINIFIKATION: Ausbau im Edelstahltank

FLASCHENGRÖSSE: 0,75 |

TRINKTEMPERATUR: 8-10 °C

ALKOHOLGEHALT: 12 % Vol.

RESTZUCKER: 6,4 g/l

SÄUREGEHALT: 6,7 g/l

WEINBESCHREIBUNG

saftiger Silvanertyp ausgestattet mit frecher Säure, im Aroma kerniger Apfel und Pfirsich sowie feingliedriger Mineralik. Ein Top Einsteigersilvaner!



