



2019 SILVANER trocken
VDP.Gutswein Bio

Boden: Lößlehm

Vinifikation: 24 Stunden Maischestandzeit
Vorklärung durch natürliche Sedimentation
Ausbau im Edelstahltank

Analyse:

Alkohol	13 %
Säure	6,6 g/l
Restzucker	1,1 g/l

Charakter: Ein herrlich mineralischer, frischer Silvaner. Der perfekte Begleiter für jeden Tag. Sehr klare und reife Frucht, feine Aromatik nach Apfel und Zitrus. Durch seine sehr feine Säure macht dieser Wein Freude auf den nächsten Schluck.