

# Silvaner

**Jahrgang:** 2022

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 10,1 g/L    **Säure:** 5,7 g/L    **Alkohol:** 12,0 % Vol.

**Trinktemperatur:** 8 bis 10 °C

**Prämierungen:** Landesweinprämierung 2023 GOLD

## Geschmack

Jugendlich-frisch wirkender Silvaner mit zarter Süße, dezenter Fruchtsäure, etwas Heu und einem Hauch von Grapefruit - wunderbar unkompliziertes Viertele!

## Rebsorte: Silvaner

Die alte weiße Rebsorte stammt eigentlich aus der östlichen Alpenregion, ist in Deutschland aber schon lange heimisch. Die Weine sind geprägt von einer angenehmen Säurestruktur und zeigen je nach Herkunft Frucht und Charakter. Von den hohen Wellen manch internationaler Rebsorte in den letzten 20 Jahren fast an den Rand gedrängt, ist der Silvaner heute jedoch wieder im Kommen.

## Essensempfehlung

Der Silvaner eignet sich prima als Begleiter zu Gemüsepfannen, Aufläufen und auch zur Wurstplatte oder zum Vesper.

