



Weinexpertise

2022 Sylvaner "Alte Reben"

Deutscher Qualitätswein trocken
VDP.Gutswein

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalksteinböden gewachsen.
Alter der Reben über 35 Jahre.

Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt, standen zwei Tage auf der Maische und wurden schonend entsaftet. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Nach 7 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im Juni 2023.

Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.
In der Nase Duft von Kernobst, Citrusfrüchten und Gras.
Am Gaumen pfeffrig, saftig, frisch, süffig und trinkfreudig.

Zum Essen:

Kurzgebratenes, Fisch, helles Fleisch, Geflügel

Vorhandener Alkohol:.....12,5 % Vol.
Säure:.....7,9 g/l
Restzucker:.....4,7 g/l
Trinktemperatur:.....10-12 °Celsius

