



# Weinexpertise

## 2023 Silvaner

Deutscher Qualitätswein trocken

### Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf Kalk und Sandsteinböden gewachsen.  
Alter der Reben: 43 Jahre.

### Der Ausbau:

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und schonend entsaftet.  
Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte in Edelstahltanks und großen Eichenholzfässern.  
Nach 5 Monaten Hefelager und schonendster Filtration erfolgte die Abfüllung im April 2024.

### Der Wein:

Leichtes, helles Gelb mit grünlichen Reflexen.  
In der Nase Duft von Apfel, Quitte, Pfirsich und Stachelbeere.  
Am Gaumen saftig, frisch, harmonisch eingebundene Säure, angenehm süffig und trinkfreudig.

### Speiseempfehlung

Kurzgebratenes, asiatische Gerichte, Fisch, Spargel, helles Fleisch, Geflügel



Vorhandener Alkohol:.....	12,0 % Vol.
Säure:.....	6,9 g/l
Restzucker:.....	4,7 g/l