



Silvaner GG

VDP.Grosse Lage, Rothlauf, Weingut Rudolf May (Bio)

Finessenreicher Silvaner mit enormem Potenzial

Beschreibung:

Der Name Rothlauf im Thüngersheimer Johannisberg leitet sich von einem Streifen Buntsandstein ab, der sich durch den unteren Muschelkalk zieht. Der sehr karge und feinporeige Boden sorgt für besondere Mineralität. Die Weinberge mit einer Steigung von bis zu 70% sind nach Süden bis Südwesten ausgerichtet. Auslieferung im Herbst 2023

Degustationsnotiz:

Einer der besten Silvaner Deutschlands. Komplexe und intensive Kräuteraromatik, Lakritze, Zitrusfrucht und Mirabelle. Unglaubliche Terroiraromatik, Eleganz und Kraft gepaart ergeben einen Wein mit internationalem Format. Langer Abgang mit subtiler Mineralität nach gemahlenem Stein.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Rothlauf

Ausbau: 9 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Silvaner

Artikelnummer: 0894722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner GG

VDP.Grosse Lage
Rothlauf

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.