



Silvaner trocken

VDP.Ortswein, Retzbach, Weingut Rudolf May (Bio)

Referenz für Top-Silvaner

Beschreibung:

Das Weingut Rudolf May hat sich in den letzten Jahren zu einem der besten Deutschlands entwickelt. Wichtige Impulse hat auch der Einstieg von Sohn Benedikt May gegeben, der für frische Ideen und technisches Know-how sorgt, ohne die erfolgreiche Philosophie seines Vaters zu verändern. Mit der Kombination aus Tradition, Innovation und kompromisslosem Qualitätsstreben setzen Rudolf und Benedikt May heute Maßstäbe für ausdrucksstarke, terroirgeprägte Silvaner.

Aromenprofil:

Funkelndes Gelb, attraktive und recht intensive Aromen gelber Früchte mit feiner Exotik und mineralischen Würze. Geschmacklich zart und feingliedrig, mit frischer Säure und mittlerem Körper sowie viel Animation und Trinkspaß.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Retzbach

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 100% Silvaner

Artikelnummer: 1233024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner trocken

VDP.Ortswein
Retzbach

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.