



Silvaner Alte Reben trocken

VDP.ERSTE Lagen, Thüngersheim, Weingut Rudolf May (Bio)

Mehr Silvaner geht nicht

Beschreibung:

Rudolf und Benedikt May keltern ihr Silvaner-Meisterwerk aus über 50-jährigen Rebstöcken, die besondere Tiefe, Geschmack und Feinheit zeigen. Mit ihrem Ortswein haben sie erneut bewiesen, dass sie zu den führenden Betrieben Deutschlands für Silvaner gehören und inzwischen international gefragt sind.

Aromenprofil:

Strahlendes Gelb, im Bouquet leicht kräuterig und mineralisch, mit gelbfruchtigen Aromen und Zitrusnoten. Am Gaumen sehr fein und spannend, reintonig und klar in seiner Anlage, reife Birnen, auch Grapefruit sowie leicht salzige Spuren. Pfirsich, Grapefruit, Zitronengras, dabei voller Saft und Reintonigkeit, die lebendige, präzise Säure optimal ausgelotet.

Passt zu:

Ein Silvaner, der mit gebratenem Zander, Kalbstafelspitz oder Kräuterseitling-Risotto überzeugt. Probieren Sie ihn zur fränkischen Küche: Schaufele oder Blaue Zipfel.

Temperatur:

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Thüngersheim
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	1050524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner Alte Reben trocken

VDP.ERSTE Lagen
Thüngersheim

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%