



## Silvaner trocken

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

Shootingstar aus Franken

### **Beschreibung:**

Das sympathische Familienweingut wurde erst vor wenigen Jahren in den exklusiven Verband des VDP berufen und legte einen sagenhaften Aufstieg hin. Mit dem besonders guten Jahrgang 2015 gelang Rudi May das Kunststück, sowohl Platz 1 als auch Platz 2 der „besten Silvaner Deutschlands“ beim GaultMillau zu bekleiden: Aktuell befindet sich das Weingut kurz vor dem Aufstieg in die absolute Eliteliga Deutschlands. Dieser herausragende Silvaner bietet sehr viel Wein fürs Geld und ist in seiner Klasse eine Referenz.

### **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 imahltank

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

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Silvaner

**Artikelnummer:** 1233025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Silvaner trocken

VDP.Ortswein  
Retzbach

|                       |                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18/20                                                                                                            |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Silvaner                                                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate im Stahltank                                                                                                  |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0%                                                                                                                  |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von frischen,<br>fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine<br>Trinktemperatur von 8 bis 10°C. |