



Silvaner GG

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

Ein Wein mit gewaltigem Potenzial

Beschreibung:

Rothlauf ist die alte Flurbezeichnung für den heissesten Teil des Johannisbergs. Die Lage befindet sich auf feinem Unteren Muschelkalk. Am Hangfuss ist der Boden deutlich vom Buntsandstein rot gefärbt.

Aromenprofil:

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

Temperatur:

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: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Silvaner

Artikelnummer: 0894725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner GG

VDP.Grosse Lage
Rothlauf

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.