



Silvaner Alte Reben trocken

VDP.Ortswein, 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, reintönig und klar in seiner Anlage, reife Birnen, auch Grapefruit sowie leicht salzige Spuren. Pfirsich, Grapefruit, Zitronengras, dabei voller Saft und Reintönigkeit, 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: Schäuferle oder Blaue Zipfel.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Thüngersheim
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	1050525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner Alte Reben trocken

VDP.Ortswein
Thüngersheim

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
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.