



2017 Silvaner trocken

VDP.Erste Lage, Retzbacher Benediktusberg, Weingut Rudolf May

Herausragender Weinwert, nur bei uns erhältlich

Beschreibung:

Das sympathische Familienweingut May wurde erst vor wenigen Jahren in den exklusiven Verband VDP berufen und legte einen sagenhaften Aufstieg hin – 3 Trauben vom GaultMillau, 4 Sterne von Eichelmann. Als Franke wie er im Buche steht, liegen Rudolf May seine Silvaner besonders am Herzen. Sie zählen zweifelsohne zum Besten, was es aus dieser Rebsorte in Deutschland zu finden gibt. Dieser mineralisch-komplexe Silvaner stammt aus einem gut 40 Jahre alten Weinberg, dessen Boden durch beeindruckende Muschelkalkbänke geprägt ist. Limitiert – nur ein Halbstückfass mit 600 Liter Inhalt!

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, der Duft mit gelben und weißen Früchten, nussigen Aromen – mineralisch unterlegt. Am Gaumen äußerst harmonisch, das Spessart-Holz des Fasses ist perfekt integriert, nicht auf kitschige Frucht, sondern auf Charakter ausgelegt. Reife und frische Früchte, Apfel, Birne, Quitte, niemals breit oder ausladend, eher Finesse und Eleganz pur. Im zweiten Teil klar mineralisch, zartbitter, mit toller Länge und Persistenz. Rudi – wie ihn seine Freunde nennen – ist erneut ein Silvaner der Spitzenklasse aus einer VDP ERSTEN LAGE gelungen, der über enormes Potential zur weiteren Verfeinerung in der Flasche besitzt.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Franken
Produzent:	Rudolf May
Bewertung(en):	Eichelmann 89/100, Score 18/20
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	0837317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner trocken

VDP.Erste Lage
Retzbacher Benediktusberg
Weingut Rudolf May

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Eichelmann 89/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Silvaner
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren