



## 2021 Silvaner trocken

VDP.Gutswein, Franken, Weingut Rudolf May (Bio)

**Degustationsnotiz:**

Attraktives Gelb, intensive gelbe Aromen mit feiner Exotik und Würze. Geschmacklich feingliedrig, mit frischer Säure und mittlerem Körper sowie viel Animation und Trinkspaß. Das alles trocken ausgebaut mit nur 12% Alkohol.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                         |
| <b>Region:</b>        | Franken                             |
| <b>Produzent:</b>     | Rudolf May                          |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                       |
| <b>Ausbau:</b>        | 5 Monate im Stahltank               |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0 %                              |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2024                      |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Silvaner                       |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1175221                             |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Silvaner trocken**

VDP.Gutswein  
Franken  
Weingut Rudolf May (Bio)

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 17.5/20                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Silvaner                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2024                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| <b>Ausbau:</b>        | 5 Monate im Stahltank               |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0 %                              |
| <b>Service:</b>       | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren     |