

2015 Silvaner trocken

Retzstadt, Weingut Rudolf May

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.

Degustationsnotiz:

Dieser Silvaner stammt aus einem gut 30 Jahre alten Weinberg, der auf einem sehr skelettreichen Muschelkalkboden steht und nur kleine Beeren mit niedrigem Ertrag hervorbringt. Im Duft etwas nussig, mit attraktiver Birnenfrucht und feiner Mineralität. Trinkt sich überaus stimmig, voller Saft und Reintönigkeit, reife Birnen, auch Grapefruit sowie leicht salzige Spuren. Ein in bester Manier süffiger Silvaner, der pure Freude bereitet und sehr viel bietet. Rudolf May ist ein echter Könnler und erzeugte aus dem 2015er Jahrgang die beiden besten Silvaner Deutschlands gemäß des renommierten Weinguides Gault Millau! Glückwunsch!

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Franken
Produzent:	Rudolf May
Bewertung(en):	Eichelmann 87/100
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	100% Silvaner
Artikelnummer:	1233015



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner trocken

Retzstadt

Weingut Rudolf May

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Eichelmann 87/100
Traubensorte(en):	100% Silvaner
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren