



2016 Silvaner Grosses Gewächs trocken

Himmelspfad, Retzstadter Langenberg, Weingut Rudolf May

Kaum jemand beherrscht die Silvanertraube besser als Rudolf May!

Beschreibung:

Top-Silvaner aus dem Herzstück des Retzstadter Langenbergs, dem «Himmelspfad», einem direkt nach Süden ausgerichteten Steilhang mit 60% Neigung. Die Lage mit Muschelkalk ist seit 2014 als Grosse Lage klassifiziert.

Degustationsnotiz:

Recht kräftiges Gelb, der Duft zart nussig mit deutlichen Kernobstnoten, Rauch, Tabak und Kräutern. Von der Textur dann opulent, cremig und dicht gewoben, viel weiße Frucht, Pfirsich, Grapefruit, auch weißer Pfeffer. Ein Kraftbolzen mit unerhörter Finesse, Komplexität und gewaltiger Länge am Gaumen. Ganz großes Kino, steht dem 2015er, der letzten Jahr vom Gault Millau zum „Besten Silvaner Deutschlands“ gewählt wurde, in nichts nach!

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): | Score 19/20 |
| Ausbau: | 9 Monate in Grossholz |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Rebsorte(n): | 100% Silvaner |
| Artikelnummer: | 0845616 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Silvaner Grosses Gewächs trocken

Himmelspfad
Retzstadter Langenberg
Weingut Rudolf May

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | Score 19/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Silvaner |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2027 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 9 Monate in Grossholz |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |