



Silvaner trocken

Art.-Nr.: 125

Kategorie:	Weiss
Rebsorten:	Silvaner
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restsüße:	6,3 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Lage:	Bockenheimer Grafenstück
Trinktemperatur:	8-12 °C

Beschreibung:

Dieser Silvaner zeigt sich im Glas in einem strahlenden Hellgelb und verführt die Nase mit feinen Aromen von Quitte, Stachelbeere und dezenten gelben Früchten. Am Gaumen überzeugt er mit einer knackigen Frische und einer angenehm zurückhaltenden Säure, die den Wein harmonisch und zugänglich macht. Geschmacklich kommen Nuancen von weißen Johannisbeeren und Stachelbeeren zum Vorschein, die seine Fruchtigkeit unterstreichen. Ein leichter, erfrischender Wein, der gekühlt genossen werden sollte – der ideale Begleiter für entspannte Momente und unkompliziertes „Easy Drinking“.



WEINGUT
**Jens
Griebel**



Speiseempfehlung:

Schwein, Geflügel, Fisch, Krebstiere, Muscheln, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Gebacken, Gedünstet, Weichkäse, Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Tomaten / Nachtschattengewächse, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Kräuter, Weißbrot, Brot, Vollkorn, Pumpernickel

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Sommerabend, Feierabend, Easy drinking, Besondere Anlässe

