



# Schloß Frankenberg

## 2019 Schloß Frankenberg Silvaner (trocken)



REBSORTE:	100% Silvaner
BODEN:	Mergel und Keuper.
LAGE:	Querschnitt aus unserem Lagenportfolio rund um Schloss Frankenberg.
AUSBAU:	Nach selektiver Handlese werden die Trauben nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gepresst. Der Wein vergärt bei niedrigen Temperaturen und liegt bis zum ersten Abstich mehrere Wochen auf der Vollhefe. Die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.
ANALYSE:	12,5% vol., Gesamtsäure 6,5 g/l, Restzucker 2 g/l
TRINKREIFE:	bis ca. 2024
DEGUSTATIONSNOTIZ:	In der Nase typische Silvaneraromen von Apfel über Birne bis hin zu weißen Blüten. Im Mund saftig, fruchtig und elegant.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Passt wunderbar zu Salaten und leichten Suppen. Der richtige Begleiter für laue Frühlings- und Sommerabende, egal ob im Garten oder auf dem Balkon.

*Limitierte Schloßabfüllung, vegan.*