



Schloß Frankenberg

2019 Schloß Frankenberg „Secco“, Selection Amalie Löw



REBSORTE:	Silvaner, Riesling, Bacchus, Roter Traminer
BODEN:	Mergel und Keuper.
LAGE:	Querschnitt aus unserem Lagenportfolio rund um Schloss Frankenberg.
AUSBAU:	Selektive Handlese, kurze Maischestandzeit. Gärung temperaturkontrolliert. Der Wein bleibt bis kurz vor der Füllung auf der Feinhefe. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet. Mit Kohlensäure versetzt.
ANALYSE:	12,5% vol., Gesamtsäure 6 g/l, Restzucker 8,5 g/l
TRINKREIFE:	bis ca. 2023
DEGUSTATIONSNOTIZ:	In der Nase ein Potpourri aus verschiedenen Blüten und frischem Obstsalat, am Gaumen feinfruchtig und prickelnd.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Als Aperitif oder als Begleitung zu leichten Vorspeisen und Fingerfood. Um den Moment zu feiern und zu genießen.

Limitierte Schloßabfüllung, vegan.