



# Schloß Frankenberg

## 2019 Schloß Frankenberg Sylvaner „Alte Reben“ (trocken)



REBSORTE:	100% Sylvaner
BODEN:	Mergel und Keuper.
LAGE:	Wolfsgrube und Hölle, Südausrichtung, Steillage, 40 bis 50 Jahre alte Rebstöcke.
AUSBAU:	Nach selektiver Handlese werden die Trauben nach einer kurzen Maischestandzeit schonend gepresst. Der Wein vergärt bei niedrigen Temperaturen und liegt mehrere Wochen bis zum ersten Abstich auf der Vollhefe. Die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.
ANALYSE:	13,5% vol., Gesamtsäure 6 g/l, Restzucker 0,5 g/l
TRINKREIFE:	bis ca. 2026
DEGUSTATIONSNOTIZ:	In der Nase Holunderblüten, frisches Birnenkompott und nasses Gestein. Am Gaumen druckvoll und feiner Schmelz an erdige Aromen und frisches Heu erinnernd. Darf sich gerne auf der Flasche entwickeln.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Passt hervorragend zu klassischen Spargelgerichten, Pilzragout mit Steinpilzen sowie geschmorten Gemüse- und Kartoffelaufläufen. Mit Flaschenreife ein perfekter Begleiter zu herbstlichen Wildgeflügelgerichten.

*Limitierte Schloßabfüllung, vegan.*