

Silvaner VDP.ERSTE LAGE WÜRZBURGER STEIN

Sortentypischer Silvaner mit kühler Stilistik und einer ordentlichen Portion Terroir. Der WÜRZBURGER STEIN ist voll straffer Mineralik, die den Boden geradezu schmeckbar macht. Zugleich verleiht die Lage dem Wein eine schöne Tiefe und Komplexität, die großes Reifepotenzial verspricht. Intensiver Duft nach frischen Kräutern, saftige Birnenaromen, ergänzt durch feine Noten von Haselnuss und Quitte.

Erzeuger:	Weingut am Stein
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorte:	Silvaner
Jahrgang:	2023
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Spargel mit Vanille-Butter, Lachsforelle, Grüner Spargel-Salat mit Burrata
Artikel-Nr.	59140.23
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Naturland/Respekt
Schweflige Säure frei (mg/l)	45
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	85
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	ausgewogen

