

Jahrgang	2022
Rebsorte	Sylvaner
Anbauhöhe	550 - 700 m
Ausrichtung	süd-ost
Hangneigung	50%
Hektarertrag	45 hl
Anbauweise	guyot
Erntezeitraum	Ende September
Boden	mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
Vinifizierung	Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

CHARAKTERISTIK

Farbe	grüngelb bis hellgelb
Geruch	elegant, frisch-fruchtig, mineralischerduftiger Duft, erinnert an Pfirsich und grüne Äpfel
Geschmack	frisch, kräftig, mit kerniger Säure, lang anhaltender Abgang
Lagerfähigkeit	6-8 Jahre
Speisenempfehlung	zu Vorspeisen, Fischgerichten, Spargeln, weißem Fleisch und als Aperitif
Serviertemperatur	10°C - 12°C

ANALYTISCHE WERTE

Alkoholgehalt	14,50 % vol.
Restzucker	2,5 g/l
Gesamtsäure	6,5 g/l

