

<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	Sylvaner
<b>Anbauhöhe</b>	600 - 650 m
<b>Ausrichtung</b>	süd
<b>Hektarertrag</b>	35 hl
<b>Anbauweise</b>	Pergel and Guyot
<b>Erntezeitraum</b>	Anfang Oktober

**Boden** mineralreiche, karge, flachgründige, steinige Diorit-Verwitterungsböden

**Vinifizierung** schonende Pressung nach kurzer Maischestandzeit, temperaturkontrollierte Gärung im Tonneaux mit anschließendem 15-monatigem Ausbau in Tonneaux auf der Feinhefe. Kein biologischer Säureabbau. Abschließende Flaschenlagerung von 9 Monaten.

## CHARAKTERISTIK

<b>Farbe</b>	grün bis hellgelb
<b>Geruch</b>	fruchtig, würzig, erinnert an Apfel, Birne, Kräuternoten
<b>Geschmack</b>	voll, körperreich, elegant, angenehme Säure, langer Abgang
<b>Lagerfähigkeit</b>	>10 Jahre
<b>Speisempfehlung</b>	zu gegartem und gebratenem Fisch, Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Gemüsegerichten
<b>Serviertemperatur</b>	10°C - 12°C

## ANALYTISCHE WERTE

<b>Alkoholgehalt</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	1,5 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	6,5 g/l

