

## VDP . GUTSWEIN

### 2018 Sylvaner trocken



Nr. 220

Die Geschichte der oft als grüner Silvaner oder Sylvaner bezeichneten Rebe reicht nach Osteuropa und wurde vermutlich über den Bischof von Speyer in die Pfalz gebracht. Die Sylvanerreben wachsen in Südhängen Richtung Pfälzer Wald auf mittelschweren Böden. Es handelt sich um 25 jährige Anlagen.

**WEIN** knochentrockener würziger Sylvaner, komplex, straffe Tanninstruktur, moderate Säure

**AUSBAU** Ausbau im Edelstahl, schonende Verarbeitung des Lesegutes, ganze Beeren wurden mitvergoren und nach leichter Vorklärung gehen die Weine mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau im Edelstahl.

**LAGERFÄHIGKEIT** 5 Jahre

**ESSENSEMPFEHLUNG** geräuchertes Forellenfilet, Sushi, Krustentiere, Saltimbocca alla romana, Hartkäse

**TRINKTEMPERATUR** 10 °C

**ANALYSE** A 13,0 %vol, S 6,5 g/l, RZ 0,6 g/l

