



WEINGUT AM STEIN

2022

WÜRZBURG SILVANER trocken VDP.ORTSWEIN



AROMATIK

Würzburg Silvaner - unsere flüssige Visitenkarte.

Vom Muschelkalk ausdrucksstark ausgestattet. Feine Silvaner Frucht mit allerlei Kernobst, intensiver Kräuterwürze, kalkig mineralischem Anstrich und mundwässernd-phenolischem Grip.

Eine feine Säure hält den Wein zudem frisch und sorgt für Nerv und Balance. Ein Bilderbuch – Silvaner, der beweist warum es keine kulinarische Gleichung gibt, die diese Rebsorte nicht auflösen kann.

ANALYSE

Alkohol: 11,5 %VOL
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 3,8 g/l

AUSBAU

Edelstahl

**SICH AUF DEN WEG MACHEN.
NEUGIERIG ENTDECKEN.
MANCHES WAGEN.
AUS DER REIHE TANZEN.
MIT DEM LEBEN WACHSEN.**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG
T +49 (0) 931 - 2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

