



WEINGUT AM STEIN

2022

SILVANER trocken
VDP.GUTSWEIN



AROMATIK

Fruchtig, saftig, ausdrucksstark mit zart-mineralischen Adern – so verstehen wir unseren Gutssilvaner. Feine Aromen von grünem Apfel, Birne und kräutrigen Anklängen sowie ein resches Säurespiel verleihen Anziehungskraft. Als Speisenbegleiter nahezu universell einsetzbar, harmoniert dieser frische Silvaner auch abseits fränkischer Kulinarik bestens mit kreativer Gemüse- und Kräuterküche.

ANALYSE

Alkohol: 11,5 %VOL
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 1,1 g/l

AUSBAU

Edelstahl

#gemeinsamkochen
#musikimtopf
#frischekick
#lebendubistschön
#record

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

