



2021 SILVANER GANZE SACHEN Orangewein

Landwein Main | Trocken

ANALYSE

Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,9 g/l
Alkohol	13,0 % vol.

Vegan

Dieser besondere Silvaner wurde mit ganzen Beeren auf der Maische vergoren und lagerte seitdem im Holzfass. Die Maischegärung verleiht dem Wein eine tiefe goldgelbe Farbe, daher der Name *Orangewein*. Im Geschmack ist er geprägt von den Gerbstoffen, die sich in diesem ursprünglichen Herstellungsverfahren entwickeln. Um die Natürlichkeit dieses Weines zu erhalten, wird dieser Wein unfiltriert auf die Flasche gefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase Duft nach reifer, gelber Steinfrucht. Quitte, Apfel, Birne, Karamell-Aromen, etwas Banane, Orangenschale und Feuerstein. Am Gaumen spiegeln sich die reifen Früchte wider, straff, mit großem Volumen, cremig mit sehr langem Nachhall. Perfekt eingebundene, präzise Tannine! Ein Aromenspiel mit feiner Säure, unterstützt die Struktur des Weines und erhält seine Lebendigkeit, trotz der reduktiven Aromen der Maischegärung.

SPEISENEMPFEHLUNG

Großartiger Begleiter vegetarischer Speisen und kräftiger Gerichte mit Fleisch. Sehr gerne zu gratinierten Spargelgerichten mit cremiger Soße Hollandaise und würzigem Käse. Zu gegrilltem Kalbskotelett und gerösteten Kartoffeln mit Gemüse. Gerne auch zu kräftigen Bratengerichten, gegrilltem Spanferkel oder fränkischem Schäufelr.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 9632 | info@weingut-hoefling.de