

2024 SILVANER Gössenheim Ortswein

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker	3,4 g/l
Säure	5,9 g/l
Alkohol	12,0 % vol.

Vegan

LAGE

Ortsweine – Diese Weine stammen aus den besten Lagen innerhalb eines Ortes. Namenspatron der Lage ist die zweitgrößte Burgruine Deutschlands inmitten der bedeutendsten Naturschutzgebiete Europas. Die Böden sind mit kleinen Splittern des Wellenkalkes durchsetzt und mit Lösslehm gemischt. Die Rebhänge sind nach Süden geneigt und haben eine Hangneigung zwischen 25 und 50 %. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Weinberge.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Dieser Silvaner weist eine feine Mineralität mit einer lebendigen und wunderbar eingebundenen Säure auf. Man schmeckt gelbe Steinfrucht, wie Pfirsich, dazu gelben Apfel und Zitrusnoten. Komplexer macht ihn eine feine Kräuternote und leichte Raucharomen.

SPEISENEMPFEHLUNG

Sehr fein zu fränkischen Klassikern, wie "Blauen Zipfeln" aus groben Bratwürsten mit frischem Bauernbrot. Er ist außerdem "der" Begleiter zu Spargel, wie Ofenspargel, Spargel mit Cordon Bleu, Schinken oder im Käsemantel. Auch zu Flussfischen, wie gebratenem Saiblingsfilet ein Gedicht.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



Kellereigasse 14 | 97776 Eußenheim
Tel. 09353 7632 | info@weingut-hoefling.de