

2015

SILVANER Homburg Gössenheim Aperitiv- & Dessertwein

Trockenbeerenauslese | Edelsüß



ANALYSE

Restzucker	306,1 g/l
Säure	11,6 g/l
Alkohol	6,5 % vol.

Vegan

LAGE

Namenspatron der Lage Homburg in Gössenheim 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 %. Dieser Silvaner ist am Arnberg gewachsen. In Gössenheim liegen knapp 70 % unserer Weinberge.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Im Duft getrocknete gelbe Früchte, wie Aprikose und Pfirsich, Honig, reife Feige und gelbe Birne. Am Gaumen Fruchtaromen getrockneter Aprikose, Pfirsich, Feige und Rosinen mit extrem langem, intensivem Nachhall. Die perfekt eingebundene Säure macht die TBA frisch und lebendig.

SPEISENEMPFEHLUNG

Einfach „solo“ genießen—dieser Wein ist flüssiges Gold! Die perfekte Ergänzung zum Pfirsich-Sorbet mit Bitterschokolade an lauwarmem Feigentörtchen mit Mürbteigboden. Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Feigen-Chutney. Aber auch zu kräftigem Schimmelkäse wie Roquefort, Stilton, Gorgonzola.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



HÖFLING
WEINGUT

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