

2018

SILVANER Homburg Gössenheim Aperitiv- & Dessertwein

Eiswein | Edelsüß



ANALYSE

Restzucker	167,2 g/l
Säure	11,7 g/l
Alkohol	9,5 % 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

In der Nase üppige und gehaltvolle Aromen gelber Früchte. Duft nach getrocknetem Weinbergspfirsich und reifer Birne. Feine exotische Früchte wie Mango, Feige und Banane. Rosinen und feinsten Honig umschmeicheln die Zunge. Eine lebendige Säure lässt alle Aromen zu einer vollendeten Harmonie verschmelzen. Ein sehr, sehr langer Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Perfekt zu würzigem Käse wie Stilton, Roquefort, reifem Gorgonzola. Auch zu würzigem alten Gouda, Pecorino oder Parmigiano Reggiano. Ein gelungenes Match zu Pfirsichsorbet mit lauwarmer Schokopraline, Mandelschaum oder Tarte Tatin.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



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