



**2025
GRÜNER SILVANER
First Class® | Gutswein**

Qualitätswein | Trocken

ANALYSE

Restzucker 5,3 g/l
Säure 6,4 g/l
Alkohol 11,0 % vol.

Vegan

LAGE

Collection First Class®

Unsere Gutsweine sind der Start in unser Sortiment. Diese jungen und frischen Weine stehen für ausgeprägte Frucht und den unkomplizierten Weingenuss! Ihr perfekter Begleiter auf Balkon und Terrasse – egal ob mit oder ohne Essen.

Namensgeber für die „First Class®“ Wein-Collection ist die Lage „Eußenheimer **First**“.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Duft nach gelben Äpfeln, Birne und etwas Aprikose. Noten von der Holunderblüte und im Hintergrund leicht Feuerstein. Elegante Mineralik und schön eingebundene Säure, enden in einem mittleren Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Perfekt zu Schollenfilet, heimischem zart geräuchertem Forellenfilet, feiner Geflügelterrinen an Kräutersalat und zu würzigem Hartkäse, oder auch gerne als Feierabendschoppen im Garten.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



HÖFLING 
WEINGUT

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