



2025

SILVANER Homburg Gössenheim Aperitiv- & Dessertwein

Auslese | Edelsüß

ANALYSE

Restzucker 69,2 g/l
Säure 7,2 g/l
Alkohol 11,5 % 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

Fruchtaroma von Pfirsich, Aprikose und Holunderblüte mit dezenter Würze. Eine lebendige Säure mit wunderschönen "Süßespitzen" vereinen sich zu einem langen Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein Genuss zu Crème Brûlée mit Mango, lauwarmem Aprikosentörtchen mit weißem Schokoladenmousse, zu Apfelkräpfli mit Safraneis aber auch zu kräftigem Edelschimmelkäse mit Feigen-Senf.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



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