

2016 SILVANER Stein Stetten Aperitiv- & Dessertwein

Beerenauslese | Edelsüß



ANALYSE

Restzucker 113,8 g/l
Säure 9,7 g/l
Alkohol 11,0 % vol.

Vegan

LAGE

In Stetten liegen unsere Weinberge alle im Stettener Stein. Die Besonderheit dort ist die Steillage Stettener Stein mit einer Hanglage von bis zu 80% Hangneigung. Der „steinreiche“ Boden ist ein idealer Wärmespeicher. Die Rebwurzeln werden regelrecht in tiefere Boden- und Gesteinsschichten gezwungen. Von dort kommt die hohe Mineralität und große Eleganz dieser charakterstarken Weine.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase Duft von gerösteten Mandeln, reifer Birne, Karamell und Anklänge exotischer Früchte. Opulente Fruchtaromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen und Papaya mit feinem Honig im Geschmack. Sehr elegant mit leichtem Säurespiel und nicht enden wollendem Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG

Lauwarme Schokopraline mit flüssigem Kern, Birnensorbet und Papayachutney, feine Cremetorten mit Sahne. Fantastisch aber auch zu Edelschimmelkäse, Gorgonzola und Roquefort und herzhaftem Hartkäse mit langer Reifezeit.

ZUTATEN | NÄHRWERTE | ALLERGENE



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