



— STERN —

RÈSERVE

Grüner Silvaner ***
trocken

Ausbau:

50% Edelstahl, 50 % Barrique, sehr späte Lese

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), welches vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: der Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Strohgelb.

Im Bukett: Apfel, Ananas, Birne, Pfirsich, Mango, Physalis und Kräuterwürze.

Im Geschmack: viel gelbe Frucht, Honigmelone; saftig, sehr dicht; salzig.

Im Nachhall: füllig, saftig, lang

Empfohlene Trinktemperatur:

10-13°C