



— STERN —

WEINBÖTTIG

Grüner Silvaner \*\*\*

trocken

Ausbau:

spontan im Edelstahlfass vergoren

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

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

Im Glas verbreiten sich Aromen von Quitten, Mirabellen, Ananas und Kiwi. Im Geschmack besticht er durch seine charmante, saftige, gehaltvolle fruchtige Art. Passend zu hellem Fleisch, Cremesuppen und mittelschweren Speisen.

Empfohlene Trinktemperatur:

9-11°C