

Blauer Silvaner VDP.ORTSWEIN



Terroir. Aroma. Schaumwein.

Rebsorte: Blauer Silvaner
Jahrgang: 2022
Klassifikation: VDP.ORTSWEIN Bío
Geschmacksrichtung: trocken
Herkunft: Sommerhausen
Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Flaschenart: 750 ml Bocksbeutel

Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 6,6 g/l
Alkohol: 12,0 %vol.
Empfohlene Trinktemperatur: 10 – 12 °C



Rebsorte: Die Mutter aller Silvaner! Die Traube hat eine blau-violette Beerenhaut, was aber auch bei einer sehr langer Maischezeit nur zu einer sehr geringen Farbausbeute im Most führt. Es ist ein Weißwein! Der Blaue Silvaner eine absolute Spezialität unseres Hauses, denn diese alte Sorte wurde in den 60er Jahren von Joh. Kaspar Steinmann im Weinberg wieder entdeckt und rekultiviert! Alle heute in den Weinbergen stehenden Rebstöcke mit der Bezeichnung ST 25 stammen aus der Rebschule der Familie Steinmann!

Boden: Verwitterung des mittleren Muschelkalks (Quaderkalk), der vor etwa 220 Millionen Jahren im Erdmittelalter Trias entstanden ist. Er ist sehr skelettreich, gut durchlässig und schnell erwärmbar.

Weinbeschreibung: Hellgelb in der Farbe mit funkelnden Reflexen. Reifer Apfel, gelbe Pflaume und eine zarte Kräuternote in der Nase. Im Geschmack vielschichtig und erfrischend mit einer gut eingebundenen Säure. Fränkischer geht's wirklich nicht!

Speiseempfehlung: Süßwasserfisch, Meeresfrüchte, Geflügel, Sommersalate, Gemüsepfanne, Risotto, Pilzgerichte, fränkische Brotzeit