

2022 SILVANER ALTE REBEN 1G®
RETZSTADTER LANGENBERG
VDP.ERSTE LAGE®

VDP.ERSTE LAGE®	VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die Reben wachsen auf dem Wellenkalk, einer besonderen Gesteinsformation des unteren Muschelkalks. Die Weine präsentieren sich feingliedrig, mineralisch, kräftig und tiefgründig.
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein Franken Bio DE-ÖKO-006
GESCHMACKSTYP	Trocken
LAGE	Retzstadter Langenberg
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Die Trauben kommen aus mehreren von 40 bis 50 Jahre alten Weinbergen, die mitten im Herzstück vom Langeberg stehen. Es sind sehr alte verknöcherte Rebstöcke. 2022 wurde Mitte September sehr gehaltvolle Trauben geerntet. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurde gekeltert und dann komplett „spontan“ 9 Monate im Holzfass vergoren.
DUFT	Zarte Nuss-Aromen mit etwas mürbem Apfel
GESCHMACK	Tolle Säurestruktur mit feiner Phenolik, mineralisch, präzise salzig
ALKOHOL	12,5 %vol.
ZUCKER	2,2 g/l
SÄURE	6,8 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2032
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

