Produktpass

Volkach Urtyp Sylvaner QbA
Zur Schwane

Expertise:

Strohgelb. In der Nase Aromen von reifer Banane und heimischem Kernobst. Am Gaumen eine angenehme Säurestruktur und im Abgang eine klassische Mineralik.

Geschichte:

Die Trauben für den **Silvaner Urtyp** aus dem Hause **Zur Schwane** stammen aus einem 40 Jahre alten Weinberg im oberen Teil des **Volkacher Ratsherren**. Hier wachsen die Reben auf tiefgründigem **Muschelkalkboden** und werden in der Kordon Erziehung angebaut.
Nachdem die Trauben hoch reif geerntet werden, wandern sie nach dem Abpressen ins **Stückfass aus Spessarteiche.** Hier bekommt der Wein viel Zeit zu reifen, denn erst nach etwa 12 Monaten wird er dann gefüllt.
Der Silvaner aus **Franken** spricht für sich, er hat eine angenehme Säurestruktur mit einem Aroma von reifen Bananen und heimischem Kernobst. Dazu im Abgang die klassische Mineralik des Volkacher Ratsherren mit seinen tiefgründigen Böden.
Er eignet sich zu zahlreichen Gerichten wie Fisch, hellem Fleisch aber auch zu Spargel, Gemüserisotto oder einer Gemüselasagne mit gerahmter Soße.

Artikelnummer:	196033
Rebsorten:	Silvaner,
Jahrgang:	2021
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Franken
Alkohol:	13,0 %
Restzucker:	2.2 g/L
Säuregehalt:	6.3 g/L
Ausbau:	Stückfass aus Spessarteiche
Reifezeit:	12 Monate
Trinktemperatur:	6-8 Grad

Speisenkombination

Asiatische Küche, Flammlachs mit Champagnerhaube