Produktpass



Grüner Silvaner Weber

Expertise:

Strohgelb. In der Nase Aromen von hellen Beeren. Am Gaumen eine dezente Säurestruktur mit einem eleganten ausgewogenem Körper.

Geschichte:

Der **grüne Silvaner** ist eine sehr alte klassische Rebsorte und in Deutschland seit dem 17. Jahrhundert bekannt. Die grosse Zeit des grünen Silvaners lag im 19. Jahrhundert, wo er lange die wichtigste Rebe in Deutschland war. Noch 1954 bedeckte der grüne Silvaner 38% der deutschen Anbaufläche. Die grössten und aktivsten Anbaugebiete des grünen Silvaners sind **Rheinhessen** und **Franken** in Deutschland und das französische Elsass. In der Schweiz kann sie nur an wenigen Stellen (z.B. Kanton Wallis) angepflanzt werden, weil das Klima vielerorts nicht stimmt. Ihre Weine werden hier Johannisberger genannt.

Artikelnummer: 000333

Rebsorten: Grüner Silvaner/Sylvaner,

Jahrgang: 2022

Qualität: Deutscher Qualitätswein

Geschmack: halbtrocken
Region: Rheinhessen

Alkohol: 12,5 % Restzucker: 16.9 g/L

Säuregehalt: 5.9 g/L

Ausbau: 6 Monate sur-lie in Edelstahl

Trinktemperatur: 6-8 Grad

Speisenkombination

