

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
FÜRSTENFASS



### Silvaner mit Riesling Qualitätswein trocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner/Riesling
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	5520
<b>Charge:</b>	000306620
<b>EAN Flasche:</b>	4014839055205
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839055274
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	12,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	4,90 g/l
<b>Säure:</b>	6,10 g/l

**Trinktemperatur:** 8 - 10 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Kartoffel-Lauchpürree, Schwarzwurzel, Geflügelgerichten

**Beschreibung:**  
Hergestellt aus den Sorten Silvaner und Riesling, mundet dieser spritzig frische Weißwein besonders harmonisch und fruchtig.

#### Allgemein:

Die Kombination dieser beiden Rebsorten hat schon lange Tradition. Der besonders milde und bekömmliche Silvaner erhält durch die Kombination mit Riesling etwas mehr Rasse und Spritzigkeit. Ebenfalls hervorragend ergänzen sich die beiden Sorten im Aroma, da hier die zarten Pfirsich- und Apfelaromen des Rieslings mit den Stachelbeer- und Birnenaromen des Silvaners bestens zueinander passen.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.