

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



KOCHERPERLE Silvaner Qualitätswein trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Silvaner
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Edelstahl
Jahrgang:	2019
Artikel-Nr.:	6625
Charge:	000301520
EAN Flasche:	4014839066256
EAN Verpackung:	4014839066287
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310
Etiketten-Alkohol:	12,00%vol.
Restzucker:	5,60 g/l
Säure:	5,80 g/l
Trinktemperatur:	8 - 10 Grad
Speiseempfehlung:	zu Spargel, Fisch, Krustentiere und Geflügel
Beschreibung:	Die Reben gedeihen großteils auf Muschelkalkböden, die dem Wein eine leicht erdige Note mit fruchtigen Aromen verleiht. Er mundet weich und harmonisch und besticht durch eine angenehme Länge.

Allgemein:

Der Silvaner stellt hohe Ansprüche an Boden und Klima und gibt sich nicht mit trockenen oder steinigten Böden zufrieden. In Württemberg findet man ihn vor allem im Norden, an Kocher und Jagst und im lieblichen Taubertal. Hier verleihen die Muschelkalkböden den Weißweinen eine vornehm elegante Art. Farbe und Geschmack: Die Weine des Silvaners sind in der Jugend hell in der Farbe und haben einen dezenten Duft, der an Birne, grüne Bohnen und Heu erinnert.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.