

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## KOCHERPERLE Silvaner QbA trocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Silvaner
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Edelstahl
<b>Jahrgang:</b>	2018
<b>Artikel-Nr.:</b>	6625
<b>Charge:</b>	000310619
<b>EAN Flasche:</b>	4014839066256
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839066287
<b>Flasche:</b>	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

<b>Alkohol:</b>	13,00%vol.
<b>Restzucker:</b>	5,80 g/l
<b>Säure:</b>	5,20 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 steinigen 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.