

## Weinexpertise

### 2023 Silvaner trocken - Pfalz

#### Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	1623075	Alkohol:	12.9 %
Gebinde:	0.75 l	Restzucker:	4.7 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 09 24	Säure:	5.2 g/l

Wein:	Das ist Silvaner, das ist Pfälzer Klassik! Gleich die Nase fesselt mit üppigen Noten von Mirabelle, Aprikose und etwas Minze. Am Gaumen cremig und würzig mit typisch erdigem Charisma. Die Trauben für diesen Silvaner kommen aus alten Anlagen auf Pleisweilerer Kalkboden, welcher dem Wein eine spannende Mineralität und eine harmonische Säure mitgeben. Hier sind Silvanerliebhaber richtig!
Trinkempfehlung:	Im Frühjahr sagen wir nur: Spargel, Spargel, Spargel! Ansonsten empfehlen wir für harmonie von Glas und Teller Fischpäckchen mit Zitronensauce und Wildreis oder Spaghettini mit Korianderpesto und grünem Spargel.
Ort / Lage:	Pfalz
Boden:	Mergel/Muschelkalk
Ausbau:	Im Edeltank
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	8-10 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Silvaner