

Weinexpertise

2024 Silvaner trocken - Pfalz

Deutscher Qualitätswein

Artikel-Nr.:	1624075	Alkohol:	12.2 %
Gebinde:	0.75 l	Restzucker:	6.4 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 06 25	Säure:	5.3 g/l



Wein: Zartes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase frische Zitrusnoten und eine feine exotische Nuance. Am Gaumen zeigt er sich leicht und frisch, gleichzeitig kraftvoll mit klarer Säure-Frucht-Balance. Der kalkreiche Boden rund um Pleisweiler bringt Struktur und Tiefe.

2024 ist ein besonders gelungener Jahrgang – klar, präzise und ausdrucksstark. Auch Gastronom Adam Hauer zeigt sich überzeugt: „So kann Pfälzer Silvaner heute schmecken – modern, ohne seine Herkunft zu verlieren.“

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