



2021er Würzburger Marienberg **Silvaner** trocken

Deutscher Qualitätswein Franken

Unser Silvaner ist ein finessenreicher Vertreter der Leitrebsorte Frankens, natürlich fränkisch trocken, also mit minimalem Restzucker ausgebaut. Die filigranen Fruchtnoten und seine Kräuterwürzigkeit werden durch eine milde Säure und dem mineralischen Unterbau abgerundet. Die mehr als 30 Jahre alten Reben für diesen Silvaner wachsen auf dem, für das südliche Mairdreieck typischen Muschelkalkboden. Sie verleihen dem Wein seine extraktreiche Fülle und die ausgeprägte Mineralität.

Konsequente Ertragsreduzierung im Weinberg, selektive Handlese und der Ausbau im renommierten Winzerbetrieb sind der Garant für die hochwertige Qualität.

Wir geben den Weinen lange Zeit zum Reifen. Nach der Gärung im Edelstahl bleiben sie für mindestens 9 Monate auf der Feinhefe, bevor sie auf die Flaschen kommen und dort noch für weitere Monate ruhen, bis wir sie in den Verkauf geben.

Der Silvaner ist ein idealer Essensbegleiter. Er passt hervorragend zu leichten Gerichten, wie kurzgebratenem Fleisch, Fisch und saisonalem Gemüse, allem voran natürlich dem Spargel. Selbstverständlich schmeckt er auch solo, ohne Speisen, an einem gemütlichen Abend zu zweit oder in geselliger Runde unter Freunden.



Bezeichnung: Silvaner – trocken

Jahrgang: 2021

Anbaugebiet: Franken, Bereich Main Süden (südliches Maindreieck)

Lage: Würzburger Kirchberg (Großlage Marienberg)

Boden: Muschelkalk

Erziehungssystem: Zapfenschnitt

Ernte: Handlese

Erntezeitpunkt: 9. Oktober 2021

Ausbau: ca. 24 Stunden Maischestandzeit, spontane Angärung, Vergärung im Edelstahl, mindestens 9-monatige Reifung auf der Feinhefe

Alkohol: 12,0 % vol

Restzucker: 0,8 g/l

Säure: 6,9 g/l

Enthält Sulfite

Weinbau Weißes Bild – Eichenweg 17 – 97084 Würzburg

Email: weinbau@weisses-bild.de

www.weisses-bild.de

Tel: 0176 54983513

