

**2018 SILVANER**  
**Der Schäfer - Reserve**  
**VDP.ERSTE LAGE**

<b>VDP.ERSTE LAGE®</b>	VDP.ERSTE LAGE® kennzeichnet erstklassige Lagen mit eigenständigem Charakter, in denen optimale Wachstumsbedingungen herrschen. Die Reben wachsen auf dem Wellenkalk, einer besonderen Gesteinsformation des unteren Muschelkalks. Die Weine präsentieren sich feingliedrig, mineralisch, kräftig und tiefgründig.
<b>DER SCHÄFER</b>	Alte Gewannenbezeichnung für ein Teilstück im Langenberg
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Qualitätswein
<b>GESCHMACKSTYP</b>	Trocken
<b>LAGE</b>	Retzstadt – Der Schäfer
<b>BODEN</b>	Muschelkalk
<b>AUSBAU</b>	Die Anlage im „Schäfer“ wurde 1969 gepflanzt. 2018 lag der Ertrag bei 30 hl/ha. Schon die Trauben schmeckten vielschichtig und sehr intensiv. Nach 24 Std. Maischestandzeit kam der abgepresste Most in ein neues Stückfass (1.200 Ltr.) aus einer 400 Jahre alten Spessarteiche. Hier wurde er mit natürlichen Hefen vergoren und lag 18 Monate auf der Vollhefe. Dann wurde er unfiltriert abgefüllt.
<b>DUFT</b>	Komplex mit zarter Holzaromatik
<b>GESCHMACK</b>	Im Mund tolle Struktur, weißer Pfirsich und Zitronengras
<b>ALKOHOL</b>	13 %vol.
<b>ZUCKER</b>	1,3 g/l
<b>SÄURE</b>	5,9 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8° bis 10°
<b>LAGERFÄHIGKEIT</b>	Bis 2030
<b>FLASCHENGRÖSSE</b>	0,75 l

