

## 2015 SILVANER BRUT FRANKENSEKT

Silvaner – der fränkische Klassiker ist ideal zur Versektung – zarte Säure, eleganter Körper, viel Finesse.

QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätssekt
GESCHMACKSTYP	Brut
AUSBAU	30 Jahre alte Muschelkalkweinberge aus der VDP. Erste Lage Langenberg. Sehr schonende Behandlung der gesunden, etwas grünlichen Trauben. Spontanvergärung bei der ersten Gärung im Tank, anschließend die zweite Gärung in der Flasche mit 48 monatiger Lagerung auf der Hefe.
DUFT	In der Nase von betörender Vielschichtigkeit, animierend
GESCHMACK	Sehr feines Mousseux, tiefe, aristokratische Mineralität, reife Zitrone, facettenreich und verspielt
ALKOHOL	12,0 %vol.
ZUCKER	2,2 g/l
SÄURE	6,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	6° bis 8°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2022
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

