

2019 SILVANER  
 RETZSTADTER LANGENBERG  
 VDP.ERSTE LAGE

VDP.ERSTE LAGE®	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.
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein Bio DE-ÖKO-006
GESCHMACKSTYP	Trocken
LAGE	Retzstadter Langenberg
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Die Trauben kommen aus mehreren bis 50 Jahre alten Weinbergen, die mitten im Herzstück vom Langeberg stehen. Es sind sehr alte verknöcherte Rebstöcke. 2019 wurde Mitte September sehr gehaltvolle Trauben mit leider frostbedingt nur sehr geringem Ertrag geerntet. Nach einer Maischestandzeit von 18 Stunden wurde gekeltert und dann komplett „spontan“ 9 Monate im Holzfass vergoren.
DUFT	Cremige Noten, gelbe Früchte
GESCHMACK	Biss & Frische, ein animierender Silvaner
ALKOHOL	12,5 %vol.
ZUCKER	2,8 g/l
SÄURE	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2027
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

