

2019 SILVANER Der Schäfer 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.
DER SCHÄFER	Alte Gewannenbezeichnung für ein Teilstück im Langenberg
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein Bio DE-ÖKO-006
GESCHMACKSTYP	Trocken
LAGE	Retzstadt – Der Schäfer
BODEN	Muschelkalk
AUSBAU	Der Weinberg im „Schäfer“ wurde 1969 gepflanzt. 2019 lag der Ertrag bei 20 hl/ha. Schon die Trauben schmeckten vielschichtig und sehr intensiv. Nach 24 Std. Maischezeit kam der abgepresste Most in ein neues Stückfass (1.200 Ltr.). Hier wurde er mit natürlichen Hefen vergoren und lag 9 Monate auf der Vollhefe.
DUFT	Vanille und Haselnuss
GESCHMACK	Nussig, cremig, viel Mineralik gepaart mit langem und erfrischendem Abgang
ALKOHOL	13 %vol.
ZUCKER	2,4 g/l
SÄURE	5,9 g/l
TRINKTEMPERATUR	8° bis 10°
LAGERFÄHIGKEIT	Bis 2029
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l

