W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e



2022 Silvaner trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	276-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Silvaner
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Der Ursprung des im 17. Jahrhundert aus dem Donauraum nach Deutschland und früher als `Österreicher` bekannten Silvaners, ist nach wie vor ungeklärt. Stammt er aus Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien oder lässt der Name gar auf eine römische Abstammung schließen? Genetisch weisen Ihn aktuelle Analysen als eine Kreuzung aus Traminer, einer der ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte `Österreichisch Weiß` aus.
Auslobung:	Saftig, erfrischend mit feiner, harmonisch eingebundener Restsüße und moderater Säure. Sehr ausgewogen mit feinen Anklängen von reifen, gelben Früchten.
Speiseempfehlung:	Balkon- und Terrassenwein für heiße Sommerabende, idealer `Spargelwein`.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	12,11 %Vol.
Restzucker:	7,5 g/l
Säure:	6,1 g/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse

Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de