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 feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: DrehverschlussPRO MEHRWEG: Verkaufspreise für Literflaschen beinhalten 10 cent Pfand zur Stärkung des Mehrweg-Kreislaufes, die bei Rückgabe vergütet werden.

Artikel:	275-22
Gebinde:	1 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Silvaner `Zehntkeller`
Rebsorte:	Silvaner
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Besonderheiten:	Stammt sie aus Transsilvanien oder aus Silvan, einer kleinen Stadt in Mittelasien oder lässt der Name auf eine römische Abkunft schließen. Heute zeigen genetische Untersuchungen, dass der Silvaner eine Kreuzung aus Traminer, einer der ältesten bekannten Rebsorten, und der autochthonen Sorte „Österreichisch Weiß“ ist.
Auslobung:	Saftiger, erfrischender Silvaner mit feiner, harmonisch eingebundener Restsüße, der sich sehr ausgewo-gen mit feinen Anklängen von reifen gelben Früchten präsentiert. Auch der dezente Säure- und Alkohol-gehalt wirkt positiv auf die Bekömmlichkeit.
Speiseempfehlung:	Idealer Essensbegleiter zu Blattsalaten oder Nudelgerichten mit Sahnesoßen.
Trinktemperatur:	8-10°C
Alkohol:	11,53 %Vol.

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

Säure:

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

6,3 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