2025 SILVANER TROCKEN



WEINBESCHREIBUNG

Dieser trockene Silvaner ist nicht nur ein Must-Have in der Spargelzeit, sondern lässt einem bereits beim Riechen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Reife, saftige Früchte umschmeicheln die Nase. Ein leichter Anklang von Wiesenkräutern, Zitrusfrüchten und Stachelbeeren machen diesen Wein frisch und harmonisch in der Säure.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Spargel-Wein schlechthin. Ob taditioneller Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Risotto mit zweierlei Spargel oder Cremesuppe vom Spargel - dieser trockene Silvaner lässt sich stets hervorragend kombinieren.

BODENART

Lössboden mit geringem Kalkgehalt

ANALYSEWERTE

A 12.5 % vol. S 6.2 g/l RZ 5.6 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

8-10°C

Weinbiet Manufaktur eG
Artikel-Nr.: 273 ▪ AP-Nr. 25_107 ▪ Enthält Sulfite
0.75L ▪ Pfalz ▪ Qualitätswein
Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Weinbiet Manufaktur eG
An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße
www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de
Telefon: +49 6321 67970 ▪ Fax: +49 6321 60179