Silvaner QbA

Art.-Nr.: 001

Rebsorten:	Grüner Silvaner
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	1 l
Alkoholgehalt:	11,9 % Vol.
Restsüße:	3,3 g/l
Säuregehalt:	6,6 g/l
Lage:	Gössenheimer Homburg
Trinktemperatur:	12 °C
Ausbau:	Silvaner QbA
Boden:	Muschelkalk

Ausbau:

Silvaner und Franken – das gehört einfach zusammen! Dieser Wein ist ein klassischer, handwerklicher und geradliniger Silvaner, wie man ihn in Franken kennt und liebt!

Natürlich trocken ausgebaut, mit animierender Säure und vollem Geschmack nach frischen Äpfeln, Heu, Birnen und grünen Früchten. Dieser Silvaner passt ausgezeichnet zu Spargel und Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu kurzgebratenem Fleisch ist er ein willkommener Essensbegleiter. Ein wahrer „Alleskönner“!

Weingut Gunder Hack
Hauptstraße 36a • 97780 Gössenheim
Telefon: weingut-hack@outlook.de • E-Mail:

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	293 kJ/70 kcal
Kohlenhydrate	0,3 g
Zucker	0,3 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

Weingut Gunder Hack
Hauptstraße 36a • 97780 Gössenheim
Telefon: weingut-hack@outlook.de • E-Mail: