

# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN



## Weißweinessig aus Silvaner

<b>Kategorie</b>	Weitere Weinleckereien & Angebote	<b>Flaschengröße</b>	0,375 l
<b>Herkunft</b>	Deutschland	<b>Säuregehalt</b>	6,0 g/l
<b>Anbauregion</b>	Franken	<b>Vegan</b>	ja
<b>Rebsorte</b>	Silvaner		



# MARKUS MEIER

DAS WEINGUT AUS SÜDFRANKEN

## Beschreibung

Mit 6% Säure ist unser Silvaneressig nicht wahnsinnig sauer, sondern die Rebsortenaromatik des Silvaner ist immer noch deutlich schwenkbar - das war uns wichtig. Am Besten schmeckt der Silvaner-Essig an frischen Salaten oder hellen Saucenreduktionen.

## Boden

Die Trauben für unseren Silvaner Essig stammen aus verschiedenen Weingärten mit Gipskeuper- und Muschelkalkböden. Diese Bodenkombination bietet eine perfekte Basis für einen Essig mit viel Frucht und Charakter.

## Ausbau

Der Ausbau erfolgt ausschließlich in Edelstahltanks.

## Speiseempfehlung:

Salat, Sommerabend

