

frisch - vielseitig - unkompliziert

Silvaner trocken



Unser Silvaner in der Literflasche ist ein frischer, zartfruchtiger Weintyp. Er überzeugt mit milder Säure, zartem Schmelz und einem feinen, zurückhaltenden Bukett. Er zeigt Aromen von grünem Apfel, etwas Wiesenkräutern und einem Hauch von Birne. Unaufgeregt, aber mit Charakter – ein Wein für jeden Tag und jede Gelegenheit.

Er ist für die Weinschorle genauso geeignet, wie für die leichte, mediterrane Küche oder zum unkomplizierten Genießen.

Typisch für Silvaner: Er lässt der Speise den Vortritt und passt daher hervorragend zur klassischen Küche.

Trinktemperatur: 8–10 °C

Passt zu: Spargel, Fisch, Kartoffelgerichten, milder Küche und Brotzeit

Ausbau: Edelstahl, trocken

Fazit: Ein bodenständiger, ehrlicher Literwein – unkompliziert, harmonisch und beliebt bei Silvaner-Freunden.

Analysedaten Alkohol: 12,0 Vol %

Jahrgang 2025 Restzucker: 5,8 g/l

Säure: 6,4 g/l

Auszeichnungen:

2025er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung	Silber
2024er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung	Silber
2023er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung	Silber
2022er	Landesweinprämierung	Silber
2021er	DLG-Bundes- & Landesweinprämierung	Silber

