



2017

# Randersackerer Ewig Leben

**SILVANER**

KABINETT | TROCKEN



Dieser Silvaner leuchtet goldgelb im Glas. In die Nase strömen Aromen von Zitrusfrüchten, wie Limette und grünem Obst, wie Kiwi, Apfel und Melone. Am Gaumen ist der Silvaner vom Randersackerer Ewig Leben saftig, klar, mit mineralischem, trockenem Nachhall.

PASST ZU



**FISCH & SCHWEIN  
MEERESFR  
ÜCHTE**

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

6,7 g/l

ALKOHOL

11 % vol

RESTSÜßE

6,9 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

### Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

### Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7009501327

---

## REBSORTE

### Silvaner

Der Silvaner ist DIE Weissweinsorte Frankens. Die fränkische Kultrebsorte (mit 30% (!) Rebflächenanteil) wird mindestens seit der Mitte des 17. Jahrhunderts in Franken angebaut und ist für uns Franken unersetzbar! Die GWF-Silvaner werden auf verschiedenen Böden in ganz Franken angebaut: Keuper, Muschelkalk und Buntsandstein. Die GWF-Silvaner sind charakteristisch für die Traditionsrebsorte aus Franken, denn: Silvaner ist Vielfalt. Unsere Silvaner zeichnen sich durch ihr Aromenspektrum aus. Sie sind dezent, fruchtig, erinnern an grünen Apfel, Stachelbeeren, frisches Heu und Minze. Als Qualitätswein oder Kabinett sind die Silvaner leicht und spritzig mit nicht zu hoher Säure. Als Spätlese sind sie kräftig und lang anhaltend. Beim Silvaner gilt: für jeden Weinliebhaber ist der Richtige dabei!

---

## LAGE

### Randersackerer Ewig Leben

Der Lagename Ewig Leben wurde 1668 erstmalig erwähnt, abgeleitet von "zum ewigen Leben". Der Randersackerer Ewig Leben liegt windgeschützt oberhalb von Randersacker. Im oberen Teil dieser Lage sind lehmige Böden zu finden, den mittleren Teil bilden wärmespeichernde Muschelkalkböden. Die Lage ist ein Beispiel für die Schönheit der mainfränkischen Kulturlandschaft.

#### GEBIET

---

Franken

#### BODEN

---

Muschelkalk

#### BEREICH

---

Randersackerer Ewig Leben

---

## PRODUKTLINIE

### Winzerkeller Randersacker

Der malerische Weinort Randersacker liegt nur wenige Kilometer südlich von Würzburg und blickt auf eine lange Tradition im Weinbau zurück. Schon 779 wurde hier Wein angebaut. Die erste Weinbauschule Frankens hatte ihren Ursprung im Randersackerer Mönchshof.

An den vier Steilhängen zum Maintal wachsen die bekannten Lagen Teufelskeller, Pfülsen, Marsberg und Sonnenstuhl. Erleben und genießen Sie das besondere Aroma der auf Muschelkalkböden gewachsenen Weine der Region.

---

## Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften

Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.