



2018

Erlenbacher Krähenschnabel

SILVANER

KABINETT | TROCKEN

Nicht zu kräftiger Silvaner dieses Jahrgangs, der wunderbar mineralisch mit einer dezenten Fruchtigkeit und einer angenehmen Citrusnote daher kommt.



PASST ZU



GEMÜSE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,1 g/l

ALKOHOL

12 % vol

RESTSÜßE

7,1 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

7101201327

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

Erlenbacher Krähenschnabel

Der Erlenbacher Krähenschnabel liegt in einem kleinen Seitental des Main-Vierecks, zwischen Würzburg und dem Spessart. Die Lage ist nach Süd-Südwest ausgerichtet und von Wald umgeben. Der Rebstock profitiert durch die Lage von der Nachmittagssonne. Auf den sonnenspeichernden Muschelkalkböden wachsen feinduftige, harmonische und kräftige Weißweine. Große Bedeutung erlangten Ort und Lage ab 1937 mit einer Zuchtstation für Reblaub resistente Unterlagen. Die Arbeit dort hatte erhebliche Bedeutung für das Fortbestehen und die Entwicklung des Weinbaus in Franken. Die Lage ist noch relativ unbekannt, aber hat sehr gutes Qualitätspotenzial.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Erlenbacher Krähenschnabel

PRODUKTLINIE

klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

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.