



2018

Rödelseer Küchenmeister

SILVANER

1ER TRAUBE | SPÄTLESE | TROCKEN



Dieser 1er Traube Silvaner macht seinem Namen alle Ehren. Seine feine Nase unterstreicht seine enorme Eleganz beim ersten Kennenlernen. Am Gaumen überzeugt er mit einer frischen Mineralität und besonderer Länge. Als Gast bei einem besonderen Anlass wird er einen bemerkenswerten Eindruck hinterlassen.

PASST ZU



ENTE



LAMM

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,9 g/l

ALKOHOL

14 % vol

RESTSÜßE

0,9 g/l

QUALITÄT

Spätlese

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Flasche

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10 - 12 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

3003401427

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken.

Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission.

Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören.

Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

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

Rödelseer Küchenmeister

Die Weinberge des Rödelseer Küchenmeisters sind nach Südwesten ausgerichtet und liegen am Schwanberg, dem westlichen Ausläufer des Steigerwaldes. Die Lage ist durch die vorherrschende Topografie vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt. Der Boden besteht aus kalkreichem Tonmergelstein. Der Oberhang des Küchenmeisters besteht aus leicht zu erwärmendem Schiefer sowie aus einer Auflage von verwittertem Schilfsandstein und Dolomit. Der Name dieser Lage geht auf das Edelgeschlecht der Küchenmeister von Nortenberg zurück, die im 14. Jahrhundert in Rödelsee lebten.

GEBIET

Franken

BODEN

Gipskeuper

BEREICH

Rödelseer Küchenmeister

PRODUKTLINIE

Premium 1er Traube

Ausgezeichnete Lagen, auf eine Traube pro Trieb reduzierte Erträge und Winzer mit hoher weinbaulicher Kompetenz verbinden sich in unserer Spitzenklasse. Exklusive und unvergessliche Weine, die für edlen Weingenuss stehen.

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.