

2019

#Neugier

SILVANER

DEUTSCHER LANDWEIN MAIN |
TROCKEN

Wild, jung, anders: strahlendes Hellgelb, in der Nase folgen Noten von Aprikose, Quitte und Weinbergspfirsich. Im Geschmack vollmundig, kräftig mit der außergewöhnlichen Mineralität aus zwei Anbaugebieten. #Neugier - ein einzigartiger Genuss!



PASST ZU



FISCH &
MEERESFR
ÜCHTE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

Verpackung

FLASCHENFORM

6,2 g/l

ALKOHOL

13 % vol

RESTSÜSSE

1,6 g/l

QUALITÄT

Deutscher Landwein Main

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Deutschland

Burgunder 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

8594401124\$19

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!

PRODUKTLINIE

#Neugier

Seit dem ersten Treffen unserer Jungwinzer im Sommer 2015 ist viel passiert. Sie diskutierten, probierten, philosophierten, bis die Köpfe rauchten. Sie schmiedeten Pläne und verwarfen sie wieder. Nun ist es soweit der erste Jungwinzer-Wein ist fertig! Ganz nach dem Motto „junge Winzer – alte Reben“, haben die Jungwinzer beschlossen, für ihren Wein die Trauben von mindestens 25 Jahre alte Rebanlagen zu verwenden. Die Weinberge wurden von den Jungwinzern gepflegt und der Ertrag auf maximal 55 hl/ha begrenzt, um den Trauben schon am Rebstock optimale Bedingungen zu bieten. Der Wein sollte sowohl typisch fränkisch, als auch modern und unkonventionell sein. So ist es nicht verwunderlich, dass im Herbst Silvanertrauben, die typisch fränkische Rebsorte, gelesen wurden. Das Moderne sollte im Ausbau geschehen: Ein Teil der Trauben lag einige Tage auf der Maische und reifte anschließend 4 Monate in neuen Holzfässern. Der andere Teil der Ernte wurde konventionell ausgebaut, direkt nach der Lese gepresst und im Edelstahltank vergoren. Das Unkonventionelle beschreibt zwei Anbaugebiete, vereint in einem Wein – Franken und Tauberfranken. Diese zwei Regionen sind zwar durch die Tauber getrennt, doch durch unsere Jungwinzer vereint. „Jung und unerschrocken, mit Respekt vor den Traditionen und dem Mut, mit ihnen zu brechen“ - so steht es auf dem Etikett. So schmeckt auch der Wein und so ist unsere nächste Generation!

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.