



2019

# Homburger Kallmuth

**SILVANER**

1ER TRAUBE | SPÄTLESE | TROCKEN

Mineralische und leicht fruchtige Nase; umwerfend geschmeidiges Mundgefühl. Ein Traum von einem Silvaner!



PASST ZU



HELLES  
GEFLÜGEL



GEMÜSE

## DETAILS

### Weinanalyse

SÄURE

7 g/l

ALKOHOL

14,5 % vol

RESTSÜßE

3 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

3002001427

---

## 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

### Homburger Kallmuth

Der Name Kallmuth geht auf das keltische „Calemont“ zurück, was „kahler Berg“ bedeutet. Erstmals erwähnt wurde der Kallmuth im Jahre 1102 und der komplett terrassierte Hang steht seit 1981 unter Denkmalschutz. Die steilen nach West-Südwesten ausgerichteten Weinberge haben eine Neigung von bis zu 80 % und werden deshalb mit der Hand gelesen. Zum Main hin bildet der Kallmuth einen geschützten Kessel. Daher herrscht dort ein submediterranes Klima vor, selbst in kühleren Jahren werden dort im Sommer sehr hohe Durchschnittstemperaturen erreicht. Der Boden ist von Buntsandstein im oberen und Muschelkalkböden im unteren Bereich geprägt. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine!

#### GEBIET

---

Franken

#### BODEN

---

Muschelkalk

#### BEREICH

---

Homburger Kallmuth

---

## 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.