

2020

Bronnbacher Kemelrain

SILVANER

KABINETT | TROCKEN

Moderner Silvanertyp mit dropsigen und an Zitrusfrucht erinnernden Aromen. Deutlich spürbare Fruchtsäure. Geschmeidig und langanhaltend.



PASST ZU



FISCH & VORSPEISE
MEERESFR
ÜCHTE

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

Verpackung

FLASCHENFORM

6,3 g/l

ALKOHOL

13 % vol

RESTSÜSSE

6,7 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Baden

Bocksbeutel 0,75 Liter

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10 - 12 Grad.

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7154201327\$20

PRÄMIERUNG

Auszeichnungen



DIE BADISCHE GEBIETS- UND SEKTPRÄMIERUNG.

Die badische Gebiets- und Sektprämierung zeichnet die Weine aus dem badischen Anbaugebiet aus und findet jährlich statt.

Es werden unter anderem die TOP 10-Weine präsentiert, jeweils die 10 besten Weine der 3 Kategorien „rot trocken“, „weiß trocken“ und „edelsu?ß“.

Für den besten Betrieb wird der „Ehrenpreis des Badischen Weinbauverbandes“ vergeben.

Neben den Weinauszeichnungen wird ein Ehrenpreis für Sekt verliehen.

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

Bronnbacher Kemelrain

Oberhalb des Klosters Bronnbach liegt der Kemelrain. Von hier aus hatten die Mönche und Nonnen des Zisterzienserordens ab dem 12. Jahrhundert den Weinbau im Taubertal vorangetrieben. Nach der Säkularisierung ging die Lage an das Fürstenhaus Löwenstein-Wertheim-Rosenberg, seit 2009 werden die 3,5 ha von unserem GWF-Winzer Norbert Götz bewirtschaftet. Der Weinberg neigt sich sanft in südöstliche Richtung, die Reben, Silvaner und Müller-Thurgau, stehen auf Muschelkalk.

GEBIET

Baden

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Bronnbacher Kemelrain

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.