

2022

# Erlenbacher Krähenschnabel

**SILVANER**

KABINETT | TROCKEN

Ein moderner Silvanertyp aus einer traditionsreichen fränkischen Lage. Unaufdringliche aber sehr klare Aromen von gelbem Apfel, Orangenzeste und Quitte. Elegantes Mundgefühl.



---

PASST ZU



VORSPEISE



SALAT

---

DETAILS

## Weinanalyse

SÄURE

---

6,4 g/l

ALKOHOL

## Verpackung

FLASCHENFORM

---

Bocksbeutel 0,75 Liter

---

11 % vol

RESTSÜSSE

---

5,4 g/l

QUALITÄT

---

Kabinett

GESCHMACK

---

trocken

HERKUNFT

---

Franken

## Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

---

10-12 Grad

ALLERGENE HINWEISE

---

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

---

7101201327\$22

---

**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 Muschelkalkboden 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.