

2022

Hammelburger Burg

SILVANER

KABINETT | TROCKEN

Fein zueinander passende Aromen von Quitte, Mirabelle und reifer Birne. Schöne Balance am Gaumen mit einer langen Präsenz.



PASST ZU



KALB

DETAILS

Weinanalyse

SÄURE

6,4 g/l

ALKOHOL

Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

12 % vol

RESTSÜSSE

4,6 g/l

QUALITÄT

Kabinett

GESCHMACK

trocken

HERKUNFT

Franken

Weitere Informationen

TRINKTEMPERATUR

10-12°C

ALLERGENE HINWEISE

Wein enthält Sulfite

BESTELLNUMMER

7160301327\$22

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

Hammelburger Burg

Als Nordlicht des fränkischen Weinbaus profitieren die Hammelburger Winzer vom kühleren Klima der Vor-Röhn. Diesem Unterschied verdanken sie es, dass die Trauben langsamer und vor allem länger am Rebstock reifen können. Die Weine werden dadurch sehr filigran und feinfruchtig. Unter der Großlage Hammelburger Burg vereinen sich die Trauben aus den kleineren Einzellagen. Hier finden sich zum Beispiel die Trauben aus den Kleinstlagen Hammelburger Ofenthal, Hammelburger Eschenthal und die Hammelburger Buch. Jede einzelne Lage bringt dabei ihren besonderen Charakter mit ein und prägt die Einzigartigkeit dieser Weine.

GEBIET

Franken

BODEN

Muschelkalk

BEREICH

Hammelburger Burg

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.