



## **2024 Silvaner trocken – Gutswein**

**Bestellnr.: 301**

Jahrgang: 2024  
Rebsorte: Silvaner  
Geschmacksr.: trocken  
Anbaugebiet: Rheinhessen  
Inhalt: 1,0 l  
Alkohol: 11,5 vol.%  
Säure: 6,0 g/l  
RZ: 6,1 g/l

### **Das Terroir**

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

### **Vinifizierung**

Die Silvanertrauben wurden früh am Morgen noch kühl geerntet, nur im freien Fall bewegt und nach 4-5 Stunden Maischestandzeit abgepresst. Die Vorklärung des Mostes erfolgte über eine 18-stündige Sedimentation. Anschließend vergor der Most im Edelstahltank mit ressourcenschonender Temperatursteuerung bei 17-19°C, Gärdauer 3-4 Wochen. Den Wein lagerten wir dann gut vier Monate auf der Feinhefe. Das verleiht ihm seine Frische und Frucht.

### **Weinbeschreibung**

Dieser trockene Silvaner ist ein idealer Tischwein. Der Duft von Quitte und Apfel unterstreicht seine Fruchtigkeit und Frische.

### **Empfehlung**

Trinktemperatur: 8-12°C  
idealer Wein für jeden Tag, als Schorlewein geeignet



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG  
Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig [www.weingut-jung-knobloch.de](http://www.weingut-jung-knobloch.de)