



2023 Silvaner Premium – Albig

Bestell-Nr. 314

Jahrgang:	2023
Rebsorte:	Silvaner
Geschmacksr.:	Premium
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	0,75 l
Alkohol:	14,0 vol. %
Säure:	5,9 g/l
RZ:	8,8 g/l
Auszeichnung:	Silber DLG, Silber AWC

Das Terroir

Unser Weindorf Albig liegt im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese wunderbare Weinegend. Wertvolle Ablagerungen und Muscheln erzählen diese faszinierende Geschichte. Die Albiger Weinberge sind überwiegend geprägt von kalkhaltigen Böden mit fruchtbaren Tonanteilen. Sie bilden heute die Grundlage für einzigartige mineralische Weine voller Frucht.

Vinifizierung

Auf kalkhaltigem Boden mit vielen Steinen, die als Wärmespeicher dienen, wächst unser Silvaner an Rebstöcken aus dem Jahr 1999. Nach der Lese früh am Morgen, Traubenbewegung nur mit freiem Fall und einer Maischestandzeit von 4-5 Stunden wird der Most schonend abgepresst. Die Vorklärung erfolgt über 18-stündige Sedimentation. Bei 16-19°C vergären wir den Most über 4 Wochen in Edelstahltanks. Die anschließende Lagerung auf der Feinhefe für 4-6 Monate, ein Anteil davon im Barriquefass, gibt dem Wein das gewisse Etwas.

Weinbeschreibung

Die alten Reben bringen in der Nase die vollen Fruchtaromen von Mirabellen mit. Der Geschmack ergänzt dazu feine Pfirsichnoten. Das feine Holz vereint sich mit der mineralischen Säurestruktur. Ein überzeugender Premium Silvaner, sehr elegant und charmant im Abgang.

Empfehlung

Trinktemperatur: 8-12°C

schmeckt zu Salat, hellem Fleisch und gebratenem Gemüse



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de