



2025 Silvaner trocken – Gutswein

Bestellnr.: 301

Jahrgang: 2025
Rebsorte: Silvaner
Geschmacksr.: trocken
Anbaugebiet: Rheinhessen
Inhalt: 1,0 l
Alkohol: 11,0 vol.%
Säure: 6,3 g/l
RZ: 4,7 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