

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



QBA

GRÜNER SILVANER BECHTHEIM

2023

Ein beeindruckender komplexer Silvaner, bei dem reife Früchte Hand in Hand mit Heu und einer gewissen Pfeffrigkeit gehen. Im Hintergrund leicht geraucht. Herrliches Mundgefühl, viel Struktur, köstliche Nuance von feinem Holz, saftige reife Frucht (Birne) und ein langer, voller Nachgeschmack. Trotz der Reichhaltigkeit dieses Weines bleiben Mineralität und Eleganz präsent.

ARTIKELNUMMER	2317
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	4,9 g/l
RETSÜSSE	3,6 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Ein komplexer ausdrucksstarker Wein mit intensivem Kräuterduft, Heu, mineralisch, packend, kombiniert an einer eleganten Säurestruktur mit Feinheit und Mineralität
WEINART	weiß
TRAUBEN	Grüner Silvaner
ALTER DER REBEN	20 Jahre
SPEISEEMPFEHLUNG	Wunderschöne Kombination mit Dorade, zubereitet mit vielen frischen grünen Kräutern und Olivenöl, serviert mit einem Salat aus Fenchel und Orange. Auch toll mit kurz gegrilltem Hummer und einem Spargelsalat, Kräuterbutter an warm geräuchertem Lachs mit einer Béarnaise aus Tomate und Kerbel.
AUSZEICHNUNGEN	95 Punkte Prague Wine Champion / 91 Punkte Falstaff Wein Magazin
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de