

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN



QBA

GRÜNER SILVANER

2023

Klare Aromen von reifer Birne und frischen grünen Kräutern. Am Gaumen ist der Wein eher subtil fruchtig mit einer feinen cremigen Struktur, wo wiederum Birne und weiche Noten von Blumen den Wein zu einem wahren Freund Aller machen. Sehr ausgewogen mit einer schönen, runden Säure.

ARTIKELNUMMER	2316
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	5,1 g/l
RETSÜSSE	5,6 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Krätige ebenso florale Aromatik mit langem Nachhall. Herrliche Frische, feingliedrig, elegant.
WEINART	weiß
TRAUBEN	Grüner Silvaner
SPEISEEMPFEHLUNG	Nur wenige Weine passen aufgrund ihres weichen Säuregehaltes und ihres feinfruchtigen Charakters so unkompliziert und lässig zu vierlei Gerichten. Natürlich ist Silvaner ein echter Traum mit klassischen Spargelgerichten, aber auch gebratener Zander mit einer Sauce aus frischen grünen Kräutern, eine Quiche mit Ziegenkäse und Schnittlauch und sogar Käsefondue sind perfekt. Sprich, er ist ein absoluter Klassiker zu Spargel, leichtem Fisch, Geflügel und Gemüse.
TRINKTEMPERATUR	9-12 °C
AUSZEICHNUNGEN	94 Punkte Prague Premium GOLD / Goldener Preis Bundesweinprämierung 2024
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