

Silvaner-Riesling Sommerzauber QbA feinherb Schädler



ANBAUGEBIET Deutschland/Pfalz

PRODUZENT Markus Schädler, Ruppertsberg

Markus Schädler führt das Weingut seit 2001 bereits in der vierten Generation fort. Den Grundstein legte sein Urgroßvater Mathäus Schädler. Das Motto von Markus lautet: "Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken." Seine Weinberge umfassen 14 Hektar Reben. Die Bodenversorgung wird größtenteils mit organischem Dünger durchgeführt. Für den Pflanzenschutz werden Mittel verwendet die biologisch abbaubar sind.

REBSORTE 50% Silvaner, 50% Riesling

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Silvaner> Lehm, Sand; Riesling> Sandstein, Verwit.

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Helles Gelb.

Duft: Voll nach Johannisbeeren, Aprikosen, Maracuja und Zitrusfrüchten.

Geschmack: Am Gaumen wiederholen sich die Aromaeindrücke. Die hohe Säure tritt auf Grund des hohen Restzuckergehaltes nicht in den Vordergrund und ist somit wunderbar ausbalanciert. Er wirkt sehr belebend. Im Nachhall schön saftig, die Zunge prickelt und

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr fruchtig nach exotischen Früchten, leicht und erfrischend, kräftige Säure. Der Riesling wird spät geerntet (Spätleseniveau) und bringt Mineralität, Säure und vollreife Fruchtaromen mit. Der Silvaner wird jung geerntet und bringt eher frische und grünliche Fruchtnoten mit.

WEINANALYSE Alkohol 11,0 % vol. R-Zucker 14,5 g/l Säure 7,1 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-8 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Leichte Gerichte mit starker Aromatik. Auch leichte Schärfe kann eingesetzt werden. Süßwasserfische mit exotischen Saucen, Aromatische geräucherte Fische, Brathähnchen, Hähnchen in Weißweinsauce.

**ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG**

