



ERBELDINGER Grüner Silvaner trocken PRIVAT

Rebsorte

100% Grüner Silvaner (=Silvaner)

Weingärten

Weinlage Bechtheimer Heilig-Kreuz in Rheinhessen

Boden

Löß-Lehm-Böden mit Kalkanteil

Vinifikation

Selektive Handlese

Kaltmazeration

Pneumatische Pressung

Selbständige Klärung des Mostes bei Kühlung

Kontrollierte Gärung

Klärung – Stabilisierung – Filtration

Abfüllung in Flaschen

Durchschnittliche Analysenwerte

Alkohol 13,0% vol.

Restsüße 5,0 g/l

Gesamtsäure 5,0 g/l

Verkostungsnotizen.

Eine Hommage an den Silvaner, der 2009 seinen 350. Geburtstag feiert. Aromen von Apfel, Melone sowie von feinen Kräutern und Gewürzen vereinen sich zu einem intensiven würzigen Wein. Trocken.

Empfehlung

Wunderbar zu würzigen Gerichten und Kräutersaucen.

Serviertemperatur

10-12° C

J.M. HÖFFERLE Internationale Handelsgesellschaft mbH

Der Südamerika-Weinspezialist

Lokstedter Steindamm 33a · D- 22529 Hamburg

Fon: 0 40 – 54 88 70 70 · Telefax: 040 – 48 30 56

Email: info@hoefferle.de · Web: www.hoefferle.de