Schloß Frankenberg

2021 Schloss Frankenberg Blauer Sylvaner – Louisenberg –

Rebsorte: Blauer Sylvaner

Boden: Mergel und Keuper

Lage: Louisenberg, Süd-Südwestausrichtung, Steillage

Ausbau: Selektiver Handlese in mehreren Lesedurchgängen, 12h Maischestandzeit. Gärung temperaturkontrolliert. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Anteilig spontan vergoren und BSA. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.

Analyse: 12,5% vol., Säure 6,8g/l, Restsüße 2,0g/l

Trinkreife: bis ca. 2030

Degustationsnotiz: Im Bouquet facettenreich von fränkischen Zwetschgen, Fliederblüten und reifem roten Apfel bis hin zu nassem Gestein und flintigen Komponenten; Im Geschmack Holunderbeeren, cremig, dazu rote Pfefferbeeren; salziger mineralischer Abgang

Speisenempfehlung: Zu Fisch und Meeresfrüchten, leichte Fleischgerichte und ein schöner Begleiter zu Pasta mit Steinpilzen

Schloßabfüllung, vegan

SCHLOSSGUT FRANKENBERG GMBH & CO. KG • SCHLOSS FRANKENBERG 1 • D-97215 WEIGENHEIM
MANAGING DIRECTOR: REMO LETRARI
COMMERCIAL REGISTER FÜRTH HRA 10640 • TAX NUMBER 252/175/58800 • TAX ID DE306024021
BANK DETAILS IBAN: DE40 7606 9559 0104 8102 10 • BIC: GENODEF1NEA
EMAIL: INFO@SCHLOSS-FRANKENBERG.COM • PHONE: +49 (0) 9339-97140 • FAX: +49 (0) 9339-9714117