Schloß Frankenberg

Secco – Amalie Löw –

Rebsorte: Bacchus, Scheurebe, Silvaner, Riesling

Boden: Mergel und Keuper

Lage: Querschnitt aus unserem Lagenportfolio rund um Schloss Frankenberg

Ausbau: Selektive Handlese, kurze Maischestandzeit. Gärung temperaturkontrolliert. Der Wein bleibt bis kurz vor der Füllung auf der Feinhefe. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet. Mit feiner Kohlensäure versetzt.

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

Trinkreife: bis ca. 2025

Degustationsnotiz: In der Nase ein Potpourri aus verschiedenen weißen Blüten, reife Limetten und Cassis, am Gaumen traubig, Zitronengras, feinfruchtig und prickelnd; Macht einfach Lust auf ein weiteres Glas.

Speisenempfehlung: Um den Moment zu feiern & genießen; Als Aperitif oder als Begleitung zu leichten Vorspeisen.

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