Schloß Frankenberg

2021 Schloss Frankenberg Sylvaner – Selection Alte Reben –

Rebsorte: Silvaner

Boden: Mergel und Gipskeuper.

Lage: Wolfsgrube, Gehling & Hölle, Südausrichtung, Steillage, 40 bis 50 Jahrealte Rebstöcke.

Ausbau: Nach selektiver Handlese werden die Trauben nach einer 8h Maischestandzeit schonend gepresst. Der Wein vergärt bei niedrigen Temperaturen teils spontan und liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe bis zum ersten Abstich. Die Feinhefe bleibt bis kurz vor der Füllung im Wein. Der Wein wird zu 45% in neuen & alten franz. Barriques ausgebaut. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet.

Analyse: 13% vol., Säure 6.4 g/l, Restsüße 2.5 g/l

Trinkreife: bis ca. 2030

Degustationsnotiz: In der Nase roter Apfel & Nashi-Birne, frisches Hefegebäck und rauchig-nasses Gestein. Am Gaumen druckvoll und feiner Schmelz, erdige Aromen und an frisches Blumenheu erinnernd; Darf sich gerne auf der Flasche entwickeln.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu klassischen Spargelgerichten; Pilzragout mit Steinpilzen; geschmorten Gemüse- und Kartoffelaufläufen; Mit Flaschenreife ein perfekter Begleiter zu herbstlichen Wildgeflügelgerichten

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