

<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Rebsorte</b>	Sylvaner
<b>Anbauhöhe</b>	550 - 700 m
<b>Ausrichtung</b>	süd-ost
<b>Hangneigung</b>	50%
<b>Hektarertrag</b>	45 hl
<b>Anbauweise</b>	guyot
<b>Erntezeitraum</b>	Ende September
<b>Boden</b>	mineralreiche, karge, steinige Diorit- und Quarzphyllit-Verwitterungsböden
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben werden ausschließlich von Hand gelesen. Nach einer kurzen Maischestandzeit erfolgt die schonende Pressung. Es folgt die temperaturkontrollierte alkoholische Gärung und die Reifung für 10 Monate auf der Feinhefe teils im Edelstahltank, teils im großen Holzfass.

## CHARAKTERISTIK

<b>Farbe</b>	grüngelb bis hellgelb
<b>Geruch</b>	elegant, frisch-fruchtig, mineralischerduftiger Duft, erinnert an Pfirsich und grüne Äpfel
<b>Geschmack</b>	frisch, kräftig, mit kerniger Säure, lang anhaltender Abgang
<b>Lagerfähigkeit</b>	6-8 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	zu Vorspeisen, Fischgerichten, Spargeln, weißem Fleisch und als Aperitif
<b>Serviertemperatur</b>	10°C - 12°C

## ANALYTISCHE WERTE

<b>Alkoholgehalt</b>	14,50 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,5 g/l
<b>Gesamtsäure</b>	6,5 g/l

