



Ur.Gestein!

Silvaner maischevergoren

Rebsorte:	100 % Silvaner		
Ausbau:	7-tägige Maischegärung		
Geschmack:	Trocken	Klassifikation:	Landwein Rhein
Alkohol:	12,0 % vol.	Extrakt:	25,1 g/l
Restzucker:	2,2 g/l	Gesamtsäure:	6,0 g/l
Trinktemperatur:	10 – 12 °C	Jahrgang:	2023

Geschmacksbeschreibung:

Der Ur.Gestein! – Silvaner distanziert sich stark von dem stereotypisierten Silvaner und ist definitiv kein Spargelwein. Die spontane Maischegärung sorgt für eine Aromenintensität, die die Traditionsrebsorte auf ein neues Niveau hebt. Aromen von Walnüssen, Litschi und Apfel prägen die Nase. Am Gaumen kommt die Stärke der Maischegärung zu tragen. Ein ausbalanciertes Tanningerüst trägt den Wein, sorgt für Mundfülle und stützt die eingebundene Säure. Der Wein hallt lange nach und macht Lust auf ein zweites Glas.

Speiseempfehlung:

Der Silvaner Ur.Gestein! ist der perfekte Speisebegleiter für eine Vielzahl von Gerichten, da die Tanninstruktur auch wunderbar Speisen stützt. Genießen Sie ein Glas Ur.Gestein! zu einem griechischen Moussaka mit Auberginen, oder probieren Sie ihn zu einem Flammkuchen mit Walnüssen, Birnen und Honig.

Dr. Hinkel

Kirchstraße 53 – 55234 Framersheim – Rheinhessen

Tel. 06733-368 – Fax. 06733-1490 – E-Mail: info@weingut-dr-hinkel.de

www.weingut-dr-hinkel.de