

# Silvaner Seinsheimer QbA trocken Schilling



**ANBAUGEBIET** Deutschland/Franken

**PRODUZENT** Schilling, Seinsheim

Im Jahr 2000 wurde die Winzerstube großzügig erweitert, eine neue Küche und sechs Gästezimmer gebaut. Nachdem Tochter Sophia den Weg des Winzers einschlug, wurde ab dem Jahrgang 2007 der Weinbau auf Selbstvermarktung umgestellt. Sophia ist der junge kreative Kopf. Sie und ihr Mann Sebastian kümmern sich um die Weinstilistik im Weinberg und Keller. Das Weingut umfasst 5 ha. Die verdienten Goldmedaillen der Fränkischen Weinprämierung sind das Ergebnis ihrer Leidenschaft und ausgezeichneten Handwerkskunst.

**REBSORTE** 100% Silvaner

**QUALITÄT** Qualitätswein

**BODENART** Gipskeuper

**VINIFIZIERUNG** Ausbau Stahltank, Spontanvergärung, 6 Mo. Hefelagerung.

**Farbe:** Mittleres Gelb.

**Duft:** In der Nase an Äpfel, gelbe Früchte (Pflaume) und Wiesenkräuter erinnernd. Die vielschichtige Aromatik kommt durch die Spontangärung.

**Geschmack:** Fruchtig, exotisch, warm, leicht vegetativ, harmonische Säure, schöne Länge.

## KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Fruchtig, frisch, ausgewogen, animierend, Säure mittel (+).

Der Ertrag liegt bei rund 80hl/ha. Die Hangausrichtung vom Seinsheimer Hohenbühl ist süd-westlich. Das Pflanzjahr war 1972. Somit sind die Rebwurzeln mit knapp 50 Jahren sehr tief und werden von den mineralischen Schichten besonders gut genährt.

**WEINANALYSE** Alkohol 12,5 % vol. R-Zucker 3,7 g/l Säure 6,1 g/l

**ALLERGENHINWEIS** enthält Sulfite

**SERVIERTEMPERATUR** 7-9 °C

**DEKANTIEREN**

**LAGERFÄHIGKEIT** 2 Jahre +

**SPEISEEMPFEHLUNG**

Salat, mariniertes Gemüse, Gemüseterrine, Gemüsesuppen, Gemüsegerichte wie Auflauf, Flan oder Lasagne mit Gemüse, Maultaschen, Spargel mit Sauce Hollandaise, pochirtes Rindfleisch und panierte Fischfilets, (Ziegen-)Frischkäse.

**ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG** VEGAN | Fränkische Weinprämierung Gold für Jahrgang 2020

