

Silvaner Retzbacher Benediktusberg 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 Muschelkalk

VINIFIZIERUNG Ausbau Spontangärung in Barriquefässern mit anschließendem Vollhefelager bis zur 8 Mo.

Farbe: Mittleres Gelb.

Duft: Sehr intensive Nase mit gereiften Früchten (Quitte, gelbe Äpfel), kräutrig, Vanille, elegante Holzaromatik.

Geschmack: Vollmundig, gereift, mineralisch, filigraner Holzgeschmack, fülliger und anhaltender Abgang, harmonische Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

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

Der Ertrag liegt bei rund 30hl/ha. Am Retzbacher Benediktusberg liegt der Weinberg direkt unterhalb der steilen Felsformation gegenüber dem Main. Er besitzt eine 50%-ige Hangneigung mit Südwest Ausrichtung. Besonders steiniger karger Boden herrscht hier vor. Das Pflanzjahr der Reben ist 1983.

WEINANALYSE Alkohol 13,5 % vol. R-Zucker 2,8 g/l Säure 5,8 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 7-9 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 2 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

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

ZERTIFIZIERUNG/ AUSZEICHNUNG VEGAN | Fränkische Weinprämierung Silber für Jahrgang 2019

