



Retzbacher Benediktusberg Silvaner „Alte Reben“ trocken

Kategorie:	Weißwein – Premium
Jahrgang:	2017
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	5,9 g/l
Bodenart:	Muschelkalkboden
Rebsorte:	100% Silvaner

Ausbauart:

Stark selektive Handlese, geringer Ertrag, 100 % gesundes Lesegut, sehr schonende Traubenverarbeitung, 18 Stunden Maischestandzeit, Spontanvergärung bei 16-18° C im Edelstahltank, langes Feinhefe- und Batonnagelager

Weinbeschreibung:

Benediktusberg steht für die großen Weine in unserem Weingut. Intensive, kräftige und ausdrucksstarke Typen, die man so schnell nicht wieder vergisst. In der Nase überzeugen würzige und sehr reife Silvanernuancen, am Gaumen spürt man die Kraft, Cremigkeit und Mineralität des Muschelkalkfelsens mit einem phänomenalen Nachhall.