



## Retzbacher Silvaner trocken

Kategorie:	Weißwein - Klassiker
Jahrgang:	2018
Alkohol:	13,0 % vol.
Restzucker:	2,5 g/l
Säure:	5,9 g/l
Bodenart:	Muschelkalk
Rebsorte:	100% Silvaner

### Ausbauart:

Handlese, 100% gesundes Lesegut, schonende Traubenverarbeitung, Maischestandzeit für 12°Stunden, Vergärung bei 15-17°C im Edelstahltank, Feinhefe- und Batonnagelager.

### Weinbeschreibung:

In unserem Retzbacher Silvaner spiegelt sich Mineralität und Kraft unsres Muschelkalkbodens wider. Muskulös aber dennoch sehr klar und schön saftig präsentiert er heimische Fruchtnuancen von Apfel und Birne – genau wie sie ein Silvaner braucht.