

Weinexpertise

SILVANER halbtrocken



Jahrgang: 2022

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Silvaner

Optimale Serviertemperatur: 8 - 12° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 14,3 g/l · Säure: 5,8 g/l · Alkohol: 11,5 %

Weinbeschreibung

Silvaner ist eine natürliche Kreuzung aus Traminer und Österreichisch Weißer und kam über die Alpen zu uns nach Deutschland. Bis in die 1970er Jahre war er die meist angebaute Rebsorte in Deutschland und auch in der Pfalz. Heute wird der Silvaner nur noch auf ca. 4 % der deutschen Rebflächen angebaut.

Im Glas erstrahlt der Silvaner in zartem Hellgelb. In der Nase ist er dezent blumig mit einem Touch von Stroh und schönen fruchtigen Aromen, wie grüner Apfel, Holunder und Stachelbeere. Im Geschmack schön rund mit milder Säure und zartem Abgang. Er ist schön süffig, nicht zu schwer und bringt eine moderate Süße mit.

Unser Silvaner halbtrocken wird gerne als Schoppenwein genommen ist aber auch Solo eine schöne Partie.

Speiseempfehlung

Der Silvaner passt nicht nur ideal zu Spargelgerichten im Frühjahr, sondern auch hervorragend zu frischem Fisch oder Geflügel. Um die Zeit bis zum Sommer zu verkürzen: bei einem Wintergrillen ist der Silvaner auch ein gern gesehener Gast.

Rezeptidee: Hähnchenbrust mit Silvaner-Sauce und Reis.

