

2025 Grüner Silvaner TROCKEN | RHEINHESSEN VDP.GUTSWEIN

750_{ml}
alc. 12,0%_{vol}

HERKUNFT

Alte Silvanerreben aus dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm – sie verleihen dem Wein Klarheit, Frische und eine feine Würze.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im Mai 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 5,6 g/l
Alkohol: 12,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

Im Glas zeigt sich der Silvaner in hellem Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase fein und zurückhaltend, mit Noten von reifer Quitte, gelben Blüten, Fenchelsaat und einem Hauch Bockshornklee. Am Gaumen trocken, saftig und ausgewogen, mit moderater Säure und feiner Bitternote. Ein mittelkräftiger, ruhiger Silvaner mit zarter Salzigkeit, leicht rauchigen Anklängen und guter Länge – vielseitig und präzise als Speisenbegleiter.

