

MEINTZINGER



Großes Franken

Noch Fragen

2016er Silvaner - Maischegärung

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)

Restzucker:	0,4 g/l
Säure:	4,8 g/l
Alkohol:	12,0 % Vol.
Optimale Trinktemperatur:	7 - 10°C

Kurzbeschreibung:

Unsere „Noch Fragen“ – Teil II!

Auch in diesem Fall handelt es sich um die meist angebaute Rebsorte in Franken, den Silvaner. Allerdings nicht in der klassisch-fränkischen Variante, sondern als Orange Wine. Ein Wein, der wie sein Name schon verrät, viele Fragen aufwirft.

Daher hier ein paar Informationen zur Vinifikation:
Nachdem er, zusammen mit der Maische, in unserem Muschelkalktrog vergoren ist, reifte er 15 Monate in einem 600l Taunton-Fass. Danach weitere 12 Monate Reife auf der Flasche.

Unser Geheimtipp für Abenteurer!



WEINGUT MEINTZINGER

Babenbergplatz 4 – 97252 Frickenhausen – Tel +49 9331 87110 – Fax +49 9331 75787578
info@weingut-meintzinger.de

39,00€ / 0,75l Fl.

